SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Довольно беспорядочно составленный- но огромнейший, и не теоретический, а опробованный «на себе» членами сети друзей FIDONet.

Оформление нода 2:465/199.0

- Зорина Татьяна
  - ○
  - ○
    - ■ Напитки
    - ■ Черный кофе. Безалкогольные коктейли Квас Напитки с кофе Вина
    - ■ Кофе
    - ■ Безалкогольные коктейли
    - ■ Настойки, ликеры
    - ■ Квас
    - ■ Кисель
    - ■ Напитки с кофе
    - ■ Вина
    - ■ Рецепты вин
    - ■ Брожение сусла
    - ■ Обработка вина
    - ■ Болезни вин
    - ■ Пороки вина
    - ■ Недостатки вина
  - ○ Варенья, компоты Заготовки на зиму
    - ■ Варенья, компоты
    - ■ Заготовки на зиму
    - ■ Ботулизм
  - ○ Рыба
    - ■
    - ■ Рыба в СВЧ
  - ○ Блюда в горшочках
  - ○ Грибы, тушеные с овощами
    - ■
    - ■ Холодные блюда
    - ■ Заготовка грибов
    - ■ Заморозка грибов
    - ■ Сушеные грибы в СВЧ
  - ○ Пицца
  - ○ Каши
  - ○ Разное
  - ○ Мясо

-
- УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ
- РОССИЙСКАЯ КУХНЯ

- Курица
- Дичь
- Блюда с сельдью
- Бутерброды
- Закуски, закусочные торты
- Фондю
- Пряности, Соусы, приправы
  - Пряности
  - Соусы, приправы
- Сладости
  - Халва Фрукты Конфеты
  - Зефир
  - Желе
  - Мусс
  - Мармелад
  - Фрукты
  - Разное
  - Конфеты домашние
  - Торты без выпечки
- Гарниры
  - Гарниры в СВЧ
  - Картофель
  - Разное
  - Рис
  - Овощи
  - Баклажаны Кабачок Корейская еда
  - Кабачок
  - Тыква
  - Корейская еда
  - Капуста
    -
    - Винный соус к отварной цветной капусте
  - Разное
  - Фаршированные помидоры и перец
  - Рыба в СВЧ
  - Разное
  - Вторые блюда в СВЧ
  - Выпечка в СВЧ
  - Разное
  - Пудинги
  - Пирожные

- Медовые сладости
- Печенья
- Быстрое дрожжевое тесто
- Пироги
- Торты
  -
  - Кремы
  - Украшение тортов

Зорина Татьяна
Кулинарная из FIDO

Напитки

Черный кофе. Безалкогольные коктейли Квас Напитки с кофе Вина

Кофе

Черный кофе.

1. Для приготовления черного кофе рекомендуется употреблять только натуральный кофе хорошего качества. Можно мешать кофе различных сортов. Зерна сырого кофе поджарить и смолоть непосредственно перед варкой. При обжаривании кофейных зерен надо обратить в имание на то, чтобы кофе не сжечь, а цвет его должен стать каштаново-коричневым. Обычно приготавливают из 4 ч.л. кофе порцию, а двойная порция приготавливается из 8 граммов. Если желательно приготовить еще более крепкий кофе, надо увеличить дозировку на 5 или 10 граммов. Кофе не варят, а заваривают кипятком так же, как и чай. Кофе надо готовить непосредственно перед подачей на стол, подавать горячим.

2. 3/4 л. воды, 50 г. молотого натурального кофе, сахар добавить по вкусу). Кофе заваривается в специальных кофейниках. При отсутствии кофейника следует половину молотого кофе залить холодной водой в посуде, употребляемой исключительно для приготовления кофе. Кипятить 2–3 минуты, добавить остаток кофе, заварить, отставить на край плиты, плотно закрыть. Дать отстояться 10 минут, слить настой через сито в нагретыми кофейник, который подается на стол или разливать в нагретые чашки. Кофе подают очень горячим. Кофе натуральный приготавливают также с добавкой специального цико ия. К черному кофе можно подавать отдельно взбитые сливки.

3. Берешь кофейник (чайник, кастрюлю, и т. д.), наливаешь свежей некипяченой воды пока кипятится вода, усердно мелешь кофе (заранее перемолотый кофе очень быстро теряет свой аромат, а в оригинале еще и обжариваешь зерна…). Снимаешь воду с огня на первой стадии кипения, кидаешь туда молотый кофе с расчетом 1 ст. ложка с горкой на литр воды (я люблю крепкий кофе, получается вполне пристойно) и быстро перемешиваешь (на этой стадии надо быть аккуратным иначе произойдет device overflow). Закрываешь сверху крышкой (можно еще полотенцем) и ждешь минут пять. При таком приготовлении осадок в кофейнике получается чуть-ли ни белым. Попробуешь поделись впечатлением…

Кофе натуральный с молоком.

1/2 л. воды, 20 г. натурального кофе, 30 г. ячменного кофе, 1/2 л. молока, 60–80 г. сахара. Процеженный настой смешать с кипяченым молоком или со сливками.

Кофе по-арабски.

На дно кофейника (не эмалированного) насыпают немного сахарного леску и ставят на огонь. Когда сахар приобретет коричневый оттенок, его заливают водой. Доведя воду до кипения, кофейник снимают с огня, насыпают в него порошок и снова нагревают, пока н питок не закипит. В такой кофе можно добавить корицу.

Кофе по-венски.

В чашку готового кофе кладут горкой сливки, взбитые с сахаром и ванилином, сверху насыпают тертый шоколад. В кофе можно положить только сливки, а сахар подать отдельно.

Кофе по-польски.

В ошпаренные кипятком чашки всыпают свежемолотый кофе, заливают его кипятком и перемешивают, как только на поверхности кофе образуется пена, чашки накрывают блюдцем. Через 7–8 минут кофе можно пить.

Кофе по-варшавски.

Варят обычный кофе, но с меньшим количеством воды. Процеживают его, добавляют сахар и топленое молоко. Смесь нагревают до кипения. При подаче в чашки (или стаканы) можно положить пенку, снятую с топленого молока.

Кофе по-итальянски.

Кофе варят не на воде, а на молоке, процеживают прямо в чашке, сахар (лучше мелкий песок) подают отдельно.

Кофе по-чешски.

Готовят напиток из смеси сваренного черного кофе и молока в соотношении 2:1

Кофе по-японски.

Смешивают горячий крепкий кофе и очень сладкое какао (1:1), доводят до кипения и разливают по чашкам, добавляя в каждую немного сливок.

Кофе по-мексикански.

К молотому кофе добавляют немного какао в порошке. Подавать горячим в кувшине или кофейнике. Вместо молока можно взять яичные желтки — на 2–3 чашки достаточно одного желтка. Взбить пену, добавить сахар по вкусу. Сверху в чашки с кофе положить по ложке пены.

Кофе натуральный, заваренный в специальной кофеварке.

Специальную кофеварку с фильтром сильно нагреть (лучше всего вставить в посуду с кипятком). В верхнюю часть кофеварки всыпать очень мелко молотый кофе, прикрыть ситечком и обливать понемногу кипятком, так, чтобы настой медленно стекал в нижнюю часть офеварки. Кофе подавать очень горячим, наливать в нагретые кофейные чашки, не до краев (примерно до 3/4 высоты чашки). Можно подавать со взбитыми сливками.

Кофе «Натали».

Перед заваркой растворимого кофе к нему добавляют немного измельченного шоколада, яичного желтка. Сахар добавляют по вкусу.

Кофе по-турецки

Этот вид кофе, в зависимости от количества сахара, употребляемого при его приготовлении, бывает горьким,

сладким, очень сладким, более жидким или более густым. Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную чайную ложку кофе мелкого помола и сахар по вкусу Кофе по-турецки приготовляется двумя способами. 1. В кофейник с кипящей водой засыпают кофе и сахар и доводят до кипения. Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят до кипения (в общей сложности это повторяется 3 раза). 2. Кофе, смешанный с сахаром в кофейнике, заливают холодной водой и выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейник ставят на слабый огонь — так кофе закипит медленнее и на нем образуется больше пены. Довед до кипения, его снимают с огня, сразу ставят обратно и снова доводят до кипения. Если желательно, чтобы кофе был без пены, после снятия с огня его слегка взбрызгивают холодной водой. Готовый кофе подают следующим образом: на небольшое блюдо ставят кофейник, кофейные чашки на маленьких блюдечках и стаканы с холодной водой.

Кофе по-турецки с яичным желтком

Продукты: на одну чашку — 1 ч.л. кофе, 1/2 яичного желтка, сахар. Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половинку взбитого желтка. Это тонизирующий и очень питательный напиток. Можно подавать в горячем и холодном виде.

Кофе МОККО по-арабски

Продукты: на 4 чашки — 6 чайных ложек кофе, 3 чайные ложки сахара. В горячую воду всыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд снова поставить на огонь и довести до кипения. В общей сложности повторить это три раза. Готовый напиток взбрызнуть холодной водой, что ы гуща отстоялась, размешалась и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.

«ЭЛЕКСИР» из растворимого кофе.

Продукты: 2 полные чайные ложки растворимого кофе, 2 чашки воды, 2 ч. л. сахара, рюмка коньяка, 1/2 чашки сгущенного молока. Лед по желанию. Все указанные в рецепте продукты

смешать в миксере, и затем взбить вручную. По желанию можно в каждую чашку п ложить по кусочку льда.

Микс-кофе «Аня»

Продукты: 1 чашка крепкого кофе, 1 чашка сливок, 1 маленькая рюмка коньяка, небольшое количество кофе мелкого помола, банан, колотый лед. Процеженный кофе, коньяк и сливки смешать в миксере. Полученную смесь разлить в бокалы. Банан очистить, нарезать ломтиками, обвалять в молотом кофе и добавить в бокалы (предварительно распределить их по числу). Положить кусочки льда. Пить через соломинку.

Английский напиток

Продукты: 4 ликерных рюмки готового и охлажденного кофе, 2 ст. л. сахара, 4 винные рюмки готового и охлажденного какао, 4 шарика мороженого, 1 чашка холодного молока. Все указанные продукты смешать в миксере. Полученный напиток разлить в бокалы и подать.

Напиток «На досуге»

Продукты: 4 ч. л. растворимого кофе, 4 ч. л, сахара, сок из 1/2 лимона, 3 чашки холодной воды. Все указанные в рецепте продукты хорошо смешать, разлить в чашки и подать.

Кофе холодный с молоком.

Продукты: 1/10 л. черного кофе, 1/4 л. молока, 4 ст. м. сахарной пудры, на кончике ножа питьевой соды, колотый лед. Соду растворить в молоке, добавить сахар, охлажденный кофе, кусочки льда.

Кофе «Шоколадный»

Продукты: 1/4 л. расплавленного молочного шоколада, 1/4 л. крепкого кофе, сливки по желанию. Оба напитка соединить, хорошо размешать и разлить по чашкам горячим. По желанию можно добавить сливки. Этот кофе можно подать также и в

охлажденном виде.

Кофе «Апельсиновый»

Продукты: 1/2 л. кофе по-турецки, молоко, сахар, апельсинная цедра, 1 маленькая рюмка коньяка, сливки. Горячий кофе слегка подсластить и разлить по чашкам, не доливая доверху 1/4. Затем добавить мелко натертую на терке цедру апельсина, коньяк, сливки и подать.

Айс-кофе по-венски

Продукты: 1/2 л. сладкого крепкого кофе, 1/4 л. сливок, обычные или шоколадные вафли небольшого размера. Кофе смешать с половиной указанного количества сливок. Полученную смесь заморозить в холодильнике, после чего наполнить ею бокалы. Подать, украсив оставшейся половиной уже взбитых сливок с сахаром и вафлями.

Кофе «Ирина»

Растапливается на сковороде сахар (3–4 ч. л.) до жидкой массы коричневого цвета. Эта масса заливается горячей кипяченой водой. В разогретую турку насыпать 2 ч. л. кофе, залить полученной массой со сковороды. Долить горячей воды и довести до кипения.

Кофе черный с мороженым (гляссе).

В сваренный черный кофе добавляют сахар и охлаждают. В бокал или фужер наливают кофе, кладут шарик мороженого (50 г.). Бокал ставят на десертную тарелку, на которую кладут чистую ложку или соломинку.

Ледяной мокко.

Один двойной черный кофе (12 г.), одна кофейная ложка сахарного песка, одна ст. ложка сливок, лед. Кофе и сливки должны быть охлажденными. Компоненты взбейте в миксере. Подавайте напиток охлажденным.

«Питательный» кофе.

Один двойной черный кофе (12 г.), одно яйцо, одна столовая ложка ванильного сахара, для украшения — одна ст. ложка взбитых сливок и молотый кофе. Компоненты взболтайте или перемешайте в миксере. Наполните чашку и украсьте взбитыми сливками, сверху по ыпьте молотым кофе.

Безалкогольные коктейли

Банановый коктейль

1. Берешь банан, чистишь. Мелко режешь его. Кладешь в высокую узкую банку. Добавляешь стакан охлажденных сливок, молока (просто сметану и немного кипяченой воды). Можно еще немного (ложку) сахара. Взбиваешь минутку миксером (с насадкой-ножом) до равномерной массы.
2. Бананы, сахар, молоко, взбиваются в миксере до изничтожения бананов и растворения сахара.

Лимонный

Сок из 1/2 лимона, 1 ст. ложка сахара, 1 яичный желток, 1/2 стакана молока, 1–2 ст. ложки сливочного мороженного. Все это взбивается миксером.

Вишневый

1/4 ст. вишневого сиропа, 1/2 ст. молока, 1 яичный желток, лимонная цедра.

Томатный

3/4 ст. томатного сока, 1 желток, соль, перец по вкусу, 1 ч. ложка тертого лука или лимонного сока, 1 ч. ложка взбитых сливок, лимонная цедра. Все, кроме сливок, взбивается, сливки кладуться потом, когда коктейль уже в стакане.

Клубничный

Клубничный (аналогично делаются любые фруктово-овощные коктейли): 1–2 ст. ложки клубничного сиропа, 1/2 ст. кипячоной воды, 100 гр. клубничного (или просто хорошего сливочного) мороженного, несколько ягод. Сироп надо растворить в воде, добавить мороженное, взбить до образования пены. Потом, соответственно, положить ягоды.

Чайный

1/4 стакана крепкого чая, 1/4 стакана сиропа из сливового компота, 1/4 ст. кислого вина, 1 ч. ложка рома, 1 ч. ложка гранатового экстракта или острого соуса. Чай, соки, приправы перемешать, дать отстояться на холоде 20–30 мин.

Молочный

1. Рецепт на любителя: (коктейли эти густые и жирные) 200 гр молока + 100 гр сметаны + мороженое обычная стаканчиковая «порция» + любой наполнитель (какао, клубничное варенье, любые сиропы, орехи, курага, распаренный изюм — фантазируйте).

2. Если не хочется густого и жирного, можно сделать такой коктейль: 2–3 кубика льда, стакан молока, сахара 1–2 чайных ложки. Взбить хорошенько в миксере до однородного состояния. Наполнитель тоже по вкусу.

3. 100 г молока, 100 г сока манго и 100 г апельсин. сока взбить вместе, добавить 40 г сахара, 30 г молотого кофе и взбивать миксером до получения однородной пышной массы, затем добавить 1 желток и взбивать дальше. Готовый коктейль посыпать сверху протертой нугой.

4. Молоко-1л + сироп-2 ч.л. + мороженое-0.5стаканчика.

ЛИМОННЫЙ КОКТЕЙЛЬ.

1-2 лимона, 1–2 ст.л. сахара или меда, 1 л молока. Отжать из лимона сок, добавить сахар и, взбивая, добавить молоко. Взбить до образования пены. Пить холодным через соломинку.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ.

2-3 апельсина, 4–5 стак. молока, сахар, ябл. или смородиновый сок. Отжать из апельсина сок, натереть цедру 1 апельсина. Взбить сок с молоком. Подать со льдом, сок добавлять по вкусу.

СЛИВОВЫЙ.

2 ч.л. слив. сока, 3\4 стак. молока, 1 ч.л. сахара, 50 г мороженого. Все компоненты смешать. Подать сразу же.

МОРКОВНЫЙ.

0.5 л морковного сока, 0.5 л хол. молока, сахар — по вкусу. Все к-ты смешать. Подать охлажденным.

МОЛОЧНЫЙ С МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ.

1 ст.л. сах. сиропа, 1 яйцо, 1\2 стак. молока, щепотка натертого муск. ореха. Смешать яйцо, сахар и молоко, добавить муск. орех.

С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ.

200 г очищ. орехов, 4 стак. молока, 2 ст.л. сахара. Ядра орехов мелко истолочь, залить молоком, + сахар и кипятить 10–12 мин. Подавать можно как холодным, так и горячим.

ВИШНЕВЫЙ.

1-2 стак. вишневого сока, 1–2 ст.л. сахара или 1\2 стак. вишн. сиропа, 4 стак. молока, целые ягоды. Вишн. сок, + сахар. Взбивая, добавить молоко. В горячий напиток положить целые вишни. Подать с ложечкой.

КЛУБНИЧНЫЙ, СМОРОДИНОВЫЙ.

1.5–2 стак. клубн. сока, 2 ст.л. сахара, 3–4 стак. молока. Сок смешать с сах. или медом, добавить хол. или горячее молоко. Взбить.

СМОРОДИНОВЫЙ.

1.5–2 стак. смород. сока, 2 ст.л. сахара, 2 стак. воды, 3–4 стак. молока. Вскипятить воду с молоком, охладить и, взбивая, соединить с соком и сахаром. При этом молочный белок свертывается хлопьями. Подавать можно хол. или горячим.

Ягодный коктейль

воду и сахар (3:4) кипятить 10 мин., снимая пену, процедить, охладить. Его можно заготовить впрок, тогда — разлить по бутылкам и хранить в холодильнике. Далее — сам коктейль, напр., ягодный (возможны различные комбинации) в фужер положить 50 г свежих или консервир. фруктов, ягод, добавить 50 г мороженого, 10 г малинового сиропа и 30 г сока черники.

Коктейль питательный

Смешать в миксере 1 желток, стак. молока и какао (по вкусу). Подают охлажденным.

Коктейль ванильный

Взбить миксером 1 желток, 3\4 стак. молока, десертн. ложку сахара, 1 ч.л. какао, ванилин.

Кефир с яйцом

Смешать миксером 1 желток, стак. кефира и 30 г меда. (можно, вероятно и какао добавить).

Коктейль шоколадный

Взбить миксером 1 желток, 40 г какао со сгущенным молоком, + 1\2 стак. молока и ванилин. Посыпать натертым шоколадом.

Настойки, ликеры

Кофейный ликер

1. Мелем в кофемолке 50 гр. хорошего кофе в зернах. Варим его в 200 гр. воды и выливаем вместе с гущей в 800 гр. банку под винтовой крышкой. Настаивается сутки. После этого фильтруем кофе через полотно. Варим сироп из 500 гр. воды с 200–250 гр. сахарного песка. Теплый сироп смешиваем с отфильтрованным кофе и 500 мл. очищенного спирта. Разливаем по бутылкам. Через сутки снова фильтруем до полной прозрачности. После эого отправялем ликер на выстойку. Чем дольше выстаивается, тем лучше.

2. Ингридиенты: 1 бутылка водки (0,5л), если нужно менее сладко, то 0,7л; 1 стакан песка, 2 стол.л. кофе. Довести водку до кипения, развести в ней сахар и кофе, не снимая с плиты, затем охладить и… вперед.

3. Ванильную палочку вымачивать 8 суток в 500 г 96 % спирта. Из 1 кг сахара и 750 г воды сварить сироп, постоянно снимая пену. Из 100 г свежеподжаренного молотого кофе сварить крепкий раствор (250 г). Когда сироп и кофе полностью остынут, смешать их и вылить в спирт. Ваниль вынуть, ликер хорошо взболтать, разлить в бутылки и плотно закупорить пробками. Такой ликер пригоден к употреблению через 2–3 месяца.

4. Приготовить кофейный экстракт из молотого кофе (60 г) и воды (500 г). В отдельной посуде приготовить сироп из сахара (500 г) и 250 г воды, варить в течение 15 минут. Добавить в него ванилин (1 порошок) и охладить. В холодный сироп влить кофейный экстракт и спирт (500 г), хорошо размешать, процедить и разлить в бутылки. При огромном желании можно употреблять уже через неделю, но, чем дольше выдержишь, тем ароматней будет продукт.

Ликер из черноплодной рябины

1. 200 ягод (и не смейтесь — рецепт есть рецепт, а получается примерно 300-грамовый стакан, но советую первый раз посчитать) + 180 листьев вишни размять в кастрюле. Залить 1 л сырой воды. Кипятить 5 минут. Отжать. Добавить 700 гр сахара + 2 десерт. ложки лимонной кислоты. Довести до кипения. Остудить. Добавить 400 гр спирта или 0,5 л водки. Разница в

градусах — кому как больше нравится. С этим кол-вом водки получается легенький дамский напиток. А поскольку мужчины тоже отдают дань сему произведению, то я делаю 2 вида. Во второй добавляю 1 литр. Что характерно, никакого привкуса спиртуозного не ощущается

2. 1 кг ягод поместить в 5-литров. банку, залить негорячим сиропом (800 г сахара на 1 л воды), завязать марлей и пусть стоит нед.3 при комнатной t. Желательно для улучшения вкуса настаивать еще 2–3 мес. (и более, если вытерпите).

Ликер из груш

1. Протереть 25 штук крупных спелых груш, залить их сиропом (сахарным) и держать на солнце в течении месяца. Процедить. Добавить достаточно густо сваренный сироп. Профильтровать. Разлить по бутылкам и сохранать в лежачем положении.

2. Нарезаем кожуру груш на мелкие кусочки и складываем в стеклянную бутылку с 200 г спирта или водки. Закрываем бутылку. Через некоторое время, как только удостоверимся, что жидкость приобрела аромат груш, процеживаем ее, доливаем сахарного сиропа желаемой густоты по вкусу. икаких специй не требуется — грушевый ароммат сохраняется полностью.

3. Продукты: 1 кг груш, 1л спирта (можно водки, но результат будет не такой крепкий), 500 г воды, 1 кг сахара, измельченный на терке мускатный орех. Приготовление: груши промыть и измельчить на мелкой терке. Залить 0,5л спирта и 250 г воды и выдержать 7–8 дней. Затем протереть через сито. Полученную жидкость смешать с сиропом, приготовленным из оставшихся 250 г воды и сахара. Добавить остаток спирта, мускатный орех. Профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в сухом месте.

Ягодный ликер

1. 1 стакан ягод (вишня, клубника, смородина, клюква!!!и т. д.) 1 стакан сахара, 1/2 литра спирта. Ягоды засыпать сахаром, 2–3 часа дать постоять, залить спиртом. Накрыть крышкой, поставить в холодильник и забыть минимум на 2 недели. По истечении срока процедить и добавить кипяченой воды до желаемых градусов.

2. На 2/3 объема сосуда засыпают фрукты или ягоды, а затем доверху заливают спиртом. Через месяц (при желании можно и

через неделю- полторы) спирт сливают, отжимают фрукты. Варят сироп, для приготовления которого берут воды и сахара столько, чтобы в конечном счете ликер получался от 25 до 30 градусов крепости и содержал от 150 до 300 г сахара на литр (подбирается по вкусу для разных ягод, например для вишни — 250 г/л). Сироп готов, когда не стекает с деревянной палочки (спички). Затем очень осторожно, на медленном огне, тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливают спирт, доводят до кипения, снимая пену. Как только жидкость закипит — немедленно снимают с огня, дают остыть и можно пить. Хотя лучше выдержать два — три месяца

Ликер «спотыкач»

0.5 л. спирта. 0.5 л. воды 100 г. кофе Global/Jacobs/arabyca короче, натурального. 2 стакана сахара. 1 а воде+200спирта варишь кофе в закрытой посуде 1 час на водяной бане (t~70) 2 Остальной спирт в это время разводишь сахаром:). Опосля часа 2 вливаешь в 1, (_медленно_) потом добавляешь пару гвоздичин, чуть-чуть корицы, ванилина, закрываешь и _выдерживаешь_месяц. Фильтруют и пользуют.

Медовый ликер

0.5 спирта 0.5 меда (кг) %) лучше всего — липовый, ольховый… ст. ложка сосновых почек зверобой, смородина, иван-чай, мелисса\мята, лист брусники — понемногу… месяц

Ягодная настойка

1. Во-первых, нужен именно спирт или хорошая чача/ самогонка крепостью не менее 80 %, всякие водки и другие спиртосодержащие жидкости для этого метода не подойдут. Во-вторых, спирт должен быть чистым (не гидролизным, не сивухой и т. д.), в противном случае его стоит подвергнуть очистке (активированным углем, перегонкой и т. п.) В-третьих, из чего делать наливку — тут простор для фантазии и экспериментов. Из известных мне удачных составляющих: чернослив (просто великолепно) облепиха (получается мутноватой, но вкус изюмительный) терен вишня черноплодная рябина клюква/ брусника Можно попробовать и ассорти, вобщем — флаг в руки.

В-четвертых, запастись терпением. В-пятых, сама технология: Выбранные фрукты/ягоды заливаются спиртом (пропорции достаточно произвольные, но жадничать фруктов не надо — лучше недолить спирта) и оставляются на 1 месяц. Время от времени банку желательно встряхивать. Через месяц (можно и больше. Чем дольше простоит, тем лучше конечный результат) спирт сливается в другую посуду, а оставшиеся фрукты пересыпаются сахаром. И опять ждем — на этот раз пока фрукты не пустят сок и сахар превратится в сироп. После этого полученный сироп выливаем в спирт, а фрукты можно смело выбросить — если все сделано правильно они становятся совешенно безвкусными, как бумага. Затем спирт разбавляется до нужной крепости (я рекомендую где-то 25–30 %, больше не надо. Но если есть желание сделать напиток покрепче — не увлекайся сахаром) и, если необходимо, добавляется сахар (в виде сиропа). ВАЖНО! Воду для разбавления использовать ни в коем случае не из под крана. Лучше всего какую-нить родниковую, из хорошего, чистого (но не очень минерализованного) источника. Полученный продукт должен выстоять с недельку, после чего фильтруется для устранения мути, посторонних включений и остатков плодов. Конечный продукт должен быть кристалльно прозрачным, в противном случае фильтрацию повторить. И после этого желательно, что бы продукт простоял еще с месяц.

2. Берется один грейпфрукт(режется, пилится и т. д.) перед этим кожуру снять и тоже нарезать. Затем все это положить в сосуд и соответственно залить спиртом(можно разведеным), примерно 1/2 литра, или чуть меньше. Поставить настаиваться(чем дольше-тем лучше). Получается полный RULES.

Квас

Квас из концентрата

На 5–6 л воды: Концентрат кваса — 0,5 л. Сахар — 300–400 г. Дрожжи — 30–40 г. Концентрированный квас развести водой, добавить сахар, дрожжи и поставить для брожения на 8-10 часов, после чего квас готов к употреблению.

Квас из сухарей

Вода — 1 л. Сухари — 200 г. Дрожжи — 10 г. Сахар — 50 г. Сухари в эмалированной кастрюле залить кипятком, закрыть крышкой и настоять в течение 3 часов. Полученный раствор отцедить, добавить в него сахар и дрожжи. Дрожжи предварительно развести теплой водой, подболтать мукой и оставить на 1 час. Квас после добавления в него дрожжей, поставить в теплое место на 4–5 часов, затем охладить. Он готов к употреблению.

Русский квас

На 5 л напитка: Ржаной хлеб — 1 кг. Сахар — 200 г. Прессованные дрожжи — 50 г. Изюм — 50 г. Вода — 6 л. Черствый хлеб нарезать ломтиками, подсушить до темно-коричневого цвета. Сухари залить горячей кипяченой водой (5 л), закрыть посуду крышкой и в течение 6–8 часов настоять. После этого настой процедить, добавить в него разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, изюм и поставить для брожения.

Квас с мандаринами

Квас — 3 л. Мандарин — 1 шт. В обычный хлебный квас, перед тем как его поставить для брожения, добавить дольки мандарина, настаивать 2 дня, процедить, и ароматный квас будет готов.

Упрощенный вариант кваса

В 3-х литровую банку положить 3 куска черного хлеба, т. е. где-то 1/4 буханки 3 ст. ложки сахара и залить остуженной кипяченой водой, банку завязать марлей и оставить для брожения на сутки, потом выпив в эту же банку долить воды и можно добавить сахара, чем меньше сахара, тем острее квас. Окрошку с ним тоже замечательно делать.

Квас свекольно-хлебный

0,5 кг черного хлеба нарезать кусочками, залить 1,5 л теплой кипяченой воды, положить 6 шт. очищенной и нарезанной ломтями свеклы, дать настояться 2 дня в теплом месте, часто помешивая. На третий день процедить.

Кисель

1. Сварить сироп: сахар развести в холодной воде и проварить, чтобы сироп был плотноватым, снять пену. 2. Приготовить сок: либо взять готовый (консервированный), либо отжать из свежих фруктов, ягод. Подготовленный сок поставить недалеко от плиты. 3. Приготовить крахмальное «молочко»: крахмал из расчета от 1 ч л до 1ст л (это зависит от того, какой кисель вы хотите — жидкий или густой) развести в стакане холодной кипяченой воды в отдельной посуде и размешать до состояния молока.1стакан крахмального молочка рассчитан на 1л всей остальной жидкости киселя (сиропа плюс сока) 4. Влить крахмальное «молочко» в сироп в тот момент, когда сироп кипит бурно, вовсю, и тут же быстро размешать (не более 15–25 с), а затем погасить огонь и продолжать интенсивно помешивать жидкость. 5. Как только загустение возникло, влить в киселеобразную массу ягодно-фруктовый сок и вновь интенсивно размешать, втереть его в студенистую массу. Такой кисель будет, во-первых, иметь хороший вкус абсолютно свежего, а не перевареного фруктового сока и обладать запахом ягод, а во-вторых, не будет иметь кисельной пленки, которая образуется при одновременной варке сиропа и ягодного сока.

Овсяный кисель

Овсяные хлопья (лучше «Экстра») насыпать в банку (примерно на 1/3 объема) и залить теплой водой. Оставить постоять в тепле до легкого закисания. Для скорости процесса можно положить корочку черного хлеба которую потом вынуть. Полученную смесь процедить через ситечко. Получится что-то типа муки, разведенной водой. Эту жидкость посолить и варить при постоянном помешивания до загустения. Кушать с подсолнечным маслом или кому как нравиться.

Молочный кисель

Молоко + сахар кипят, а дальше по аналогии.

Кисель из сухофруктов

250 г сушеных яблок, слив, вишен, груш, абриковсов, 20 г сахара, 50 г крахмала, цедра 1 лимона или корица. Сушеные плоды промыть, залить 4–5 стаканами горячей воды и оставить на три часа, после чего варить на медленном огне в течение 30 минут. Полученный отвар процедить через сито, а плоды протереть, положить их в отвар, добавить сахар, вымешать и закипятить. Во время кипения влить разведенный в 1/2 стакана холодной воды крахмал, непрерывно помешивая. Когда жидкость начнет загустевать, добавить лимонную цедру или корицу и снять с огня.

Напитки с кофе

Флиц «Анджело»

Холодный черный кофе — 50 г. Молоко — 20 г. Яйцо. Готовят в электромиксере. напиток сверху посыпают молотым кофе.

Коктейль «Кофейный»

Молоко — 200 г. Растворимый кофе — 6 г. Яйцо. Сахар — 18 г. Кофейный ликер50 г.

Кофе «Спорт»

Продукты: 1/3 л. холодного кофе, 1/8 л. сливок или сгущенного молока, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 порции ванильного мороженого. Кофе, сливки, сахар смешать. Полученной смесью залить мороженое. Готовый напиток разлить поровну в 3 стакана. Подавать с ложечкой и соломинкой.

Кофе «Жанетт» молочный

Продукты: 4 ч. л. хорошо смолотого кофе, 1/4 л. молока, 1 яичный желток, 1 ложка сгущенного молока, 1 ст. ложка сахара, немного коньяка, сливки. Кофе залить чашкой кипящего молока и под крышкой выдержать 5 минут на слабом огне. После охлаждения процедить и взбить со сливками, яичным желтком, сгущенным молоком и сахаром. Готовый напиток охладить в холодильнике. Подать в стаканах, добавив немно о коньяка.

Айс-кофе с соком из клубники, вишен, черешен

Продукты: 8 ч. л. сахара, 4 водочные рюмки сиропа из клубники, черешен или вишен, 1/2 л. готового охлажденного кофе без кофеина, сливки, колотый лед. Наполнить до половины 4 бокала кусочками колотого льда и залить фруктовым соком и кофе в равном количестве. Затем дополнить бокалы подслащенными сливками и подать.

Кофе «Элексир»

Продукты: 100 г. кофе-порошка, 1/4 л. воды, 250 г. кислого молока, 100 г. сахарной пудры, 3 яичных желтка. Сварить обыкновенный кофе по-турецки, положить сахар и охладить. К охлажденному кофе добавить взбитые сливки: пену желтка и кислое молоко: также взбитое до концентрации крема. Полученную смесь хорошо размешать. Рекомендуется как укрепляющее средство после тяжелого физического труда.

Кофе «Свежесть»

Продукты: 4 чашки готового крепкого кофе, 3 ст. ложки меда, 30 г. сахара, лимон, яичный желток по желанию. В готовом кофе растворить мед и сахар. Затем добавить молоко, сливки и хорошо охладить. Полученную смесь разлить в стаканы, в которые предварительно положить мороженое. Для улучшения вкуса напитка можно внести немного лимонного сока и взбитый желток.

Кофе «Эскимо»

Продукты: 60 г. молотого кофе, 4 шарика мороженого, 5 ст. ложек расплавленного шоколада, 400 мл. кипятка. Сварить обыкновенный кофе по-турецки, процедить и охладить. Охлажденный кофе смешать с мороженым и расплавленным шоколадом и разлить в бокалы.

Кофе «Кола»

Продукты: 2 чашки крепкого кофе, кубиками лед, 1,5 чашки кока-колы, 4 ч. ложки сливок. В каждую чашку положить несколько кубиков льда, залить сливками, охлажденным кофе и кока-колой. Полученную смесь слегка размешать и подать.

Кофе «Тихани»

Продукты: 8 ложек молотого кофе, 400 мл. кипятка, сахар по желанию, 1/4 л. холодного молока, сливки. Сварить крепкий черный кофе, по желанию процедить, охладить и добавить холодное молоко. Полученную смесь размешать, разлить в бокалы, положить взбитые сливки и подать.

Кофе «Серенада»

Продукты: 100–125 г. молотого хорошо обжаренного кофе, 1/3 я. кипятка, сахар по желанию, сливки. Сварить кофе по-турецки, охладить и подать в стаканах со сливками,

Кофе «Фери»

Продукты: 1/2 палочки корицы, 6 шт. гвоздики, цедра одного лимона, цедра одного апельсина, 60 г. рома, 120 г. коньяка, сахар, 1 л. крепкого горячего кофе. Все компоненты смешать, разогреть в сосуде, затем поджечь и очень осторожно залить горячим кофе.

Кофейный крапивник

Желток одного яйца, один двойной кофе (12 г.), 1.5 куска сахара. Желток яйца поместить в фужер, осторожно вылить на него охлажденный сладкий кофе.

Кофе двойной крепости

Варят кофе обычной крепости, когда он отстоится, насыпают вторую порцию кофе, доводят до кипения, снимают, опять отстаивают и только после этого подают.

Вина

Домашние плодово-ягодные вина

При бродениии сахар переходит в спирт: 1 кг отбраживаемого сахара переходит в 0.6 л безводного спирта, т.е. для накопления 12 об.% спирта в 1 л сока или купажа должно быть 216 г сахара, а 16 об.% — 270 г. Однако общее содержание сахара в соке перед брожением не должно превышать 15–20 %, поскольку при большем его количестве задерживается процесс брожения и понижается выход спирта. Сахар в сок добавляют в 2 приема: — до брожения; — на 5-8-й день. Перед внесением очередной порции сахара ранее внесенный должен в большей части перебродить. Сахар добвляют в сухом виде или предварительно растворенным в соке отобранном от бродящей массы.

ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ

Земляника, клубника, малина 6 часов Вишня, белая и красная смородина 12 часов Крыжовник, черная смородина 24 часа Яблоки, рябина 48 часов

Вина Спирт, об% Сахар, г/л Кислота, г/л Столовые: сухие 11–12 3 6–9 полусухие 11–12 30 6–9 полусладкие 11–12 50-80 6–9 Некрепленые: крепкие 14–16 50-100 5–9 сладкие 14–16 100–160 5–9 ликерные 14–16 200–250 5–9 медовые 14–16 250–300 5-9

Азотистые вещества

Для жизнедеятельности дрожжей, помимо сахара, необходимы азотистые вещества. Однако соки ими небогаты. Много азотистых соединений содержится в винограде и черной смородине. Для ускорения процесса разложения дрожжей в сок добавляют азотистые ве щества в виде хлористого амония (0.2–0.4 г/л) или 24 %-ного раствора аммиака (нашатырный спирт) (0.2–0.5 мл/л) или 4–5 %-ный раствор аммиака (1.2–3 мл/л).

Разводка

При отсутствии дрожжей чистой культуры брожение проводят на дрожжевых грибках, находящихся на поверхности ягод. В этом случае разводку готовят следующим образом. За 3–4 дня до приготовления вина собирают чистые спелые ягоды малины, смородины и др. Глубокой осенью используют изюм и сушенные ягоды. Их не моют, чтобы не смыть дрожжи; сушеные ягоды обязательно промывают. В бутылку наливают стакан прокипяченой воды t = 20…25С; добавляют 30–40 г сахара и два стакана размятых ягод или горсть сушеных вымытых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное место при t = 20…25 градусов. Через три четыре дня разводка готова. Жидкую часть сливают в приготовленный сок. Хранить разводку более 10 дней не рекомендуется. В сок можно вносить только свежую разводку дрожжей; осадочные дрожжи, оставшиеся после предыдущей партии, использовать нельзя.

Рецепты вин

Таблица

Сок Добавка сахара,

Вино (из 1 Содержание, г Общий г (расчет на 1 кг Добавка объем, кг ягод) ягод), воды, л л до на 12 все

л сахара кислот. брож. день го

Виноградное 0.65 60 4.2 0.15 0.80 100 56 216

Вишневое 0.65 65 10.4 0.70 1.35 187 103 365

Клюквенное 0.70 22 22.0 1.60 2.30 415 138 621

Крыжовн-ое 0.70 35 15.4 1.20 1.90 350 128 513

Ирговое с 0.15 30 крыж. соком 0.30 15 6.6 _____ 0.45 108 50 203

Малиновое 0.60 48 6.2 0.40 1.00 152 70 270

Облепихово 0.65 6 16.2 1.20 2.00 382 140 540 — яблочное 0.15 12 0.75

Рябиновое 0.50 20 20.0 1.00 1.50 285 100 405

Сливовое 0.58 29 7.0 0.42 1.00 171 70 270

Черноплодно- 0.55 27 5.5 0.30 0.85 141 62 230 рябиновое Яблочное 0.60 48 3.0 _____ 0.60 78 36 162 летн. сорта

осенн. сор. 0.60 48 4.2 0.10 0.70 92 46 189

дикораст. 0.52 26 6.2 0.50 1.02 177 72 275

Черносмород 0.70 42 16.1 1.30 2.00 358 140 540

Ревеневое с 0.58 ___ 15.0 ябл. соком 0.60 48 3.0 0.82 2.00 352 140 540

Брожение сусла

Приготовленное сусло (соки, вода, сахар, азотистое питание) желательно пастеризовать при t = 75…8 °C в течение 20 мин. Затем охладить до 20…25C, перелить в чистую емкость и внести разводку 2–3% общего объема. Емкость заполнить не более 3/4 объема. Температура брожения 20…25C. Посуду закрыть ватным тампоном или водяным затвором. Для лучшего сбраживания стеклянную посуду ставят в темное место. Необходимо помнить, что за счет разложения сахара температура повышается на 5C, чем больше сусла, тем выше температура. Нагрев свыше 3 °C нежелателен, т. к. это приводит к излишним потерям спирта и заболеванию вина и появлению в нем горечи. Окончание брожения определяют по вкусу (отсутствие сахара) и расслоением вина. На дне появляется обильный осадок. Вино снимают с него, т. к. длительный контакт с дрожжами придает неприятный вкус. Снятое с дрожжей вино плотно закрывают и ставят в прохладное место для полного осветления. Через 1–1.5 месяца его вторично снимают с осадка, смешивают с сахаром и при необходимости фильтруют. Для повышения аромата и улучшения вкусовых качеств вина при подслащивании сброженного сока вместо сахара рекомендуется вводить сахарный сироп, который готовят заранее в сезон созревания плодов и ягод: на 1 кг ягод добавляют 800 г сахарного песка, через 20–30 дней настаивания сок отделяют от ягод, разливают по бутылкам и закрывают прокипяченными пробками, пастеризуют 15…20 минут при t = 75C. Готовое вино разливают по бутылкам, заполняя их на 3–5 см ниже верхнего уровня горлышка, закрывают полиэтиленовыми или корковыми пробками и хранят в темном помещении при t < 2 °C.

Обработка вина

Вино должно быть кристально прозрачным, даже с незначительной легкой мутью оно считаеся продуктом низкого качества. Из вишни, малины, черной и красной смородины, черноплодной рябины и некоторых сортов яблок вино в процессе производства и осветления приобретает полную прозрачность и не требует дополнительной обработки, из незрелых яблок, крыжовника, белой смородины остается мутным. Для осветления его требуется дополнительная обработка. Фильтрация вина Через фланель или байку с добавлением в вино пищевого асбеста. Обработка теплом Дает хорошие результаты, улучшает вкусовые качества. Вино разливают в бутылки, закупоривают (чтобы не испарялся спирт), ставят в водяную ванну (уровень воды до уровня вина), медленно нагревают до 40-45С и оставляют в воде до полного охлаждения. После охлаждения фильтруют или ставят для самоосветления. Осветление козеином В домашних условиях можно использовать обезжиренное молоко, добавляя 1 чайную ложку на 1 л вина. После введения желательно перемешать и оставить на несколько дней, после чего фильтруют или снимают с осадка. Оклеивание Применяют пищевой желатин. Желатин (0.5–0.8 г на 10 л вина) заливают холодной водой и оставляют на сутки, меняя 3–4 раза воду. Затем ее сливают, а желатин заливают небольшим количеством вина, нагретого до 35-45С, чтобы получить 10 %-ный раствор и тщательно перемешивают его миксером или переливают из одной емкости в другую. Раствор вводят в вино, смесь хорошо перемешивают и оставляют для осветления на 10–15 дней, после чего сливают или фильтруют. Температура оклеивания 15-2 ˚С.

Малиновое вино

МАЛИНОВОЕ вино, как правило, бывает очень ароматным и высокого качества. Собранные ягоды не моют, а сразу же прессуют. Выжимку заливают водой. Через 12–24 часов ее вторично прессуют, получая сок 2-й водной фракции. Количество воды определяется по таблице. Иногда ягоды малины трудно отдают сок. В этом случае целесообразно подбраживание мезги. Плоды взвешивают и помещают в сосуд, на 1 кг добавляют 0.4 л воды и 150 г сахара, вводят азотистое питание (0.3–0.4 г/л) и разводку дрожжей (3 % общего об'ема). Массу подбраживают 7-10 дней, затем сусло процеживают, помещают в чистый сосуд и на 1

литр добавляют 180 г сахара. После окончания брожения вино снимают с дрожжевого осадка и ставят в прохладное место для осветления. Прозрачное вино подслащивают сахаром, разливают по бутылкам и ставят на хранение до употребления. Из малины готовят сладкие вина. После хранения более 6–8 месяцев они теряют сортовой аромат.

Вино по Грегеру. Для получения сока берут совершенно спелые ягоды, кот. деревянным пестом растирают в кашу в деревянном корыте или деревянном ведре. Чтобы отделить срок от зерен, всю полученную массу продирают сквозь тонкое сито из металлической проволоки, обязательно защищенной от окисления. Впрочем, если вино будет бродить вместе с зернами, это ему не повредит, потому что оно приобретает вкус танина, что в иных случаях даже желательно. Затем нужно исследовать кислотность сусла, поскольку содержание кислоты в малине в разные годы бывает неодинаково. Для этой цели прессуют отдельно небольшую часть полученной массы. На сладость ягод не обращают внимания — она после разбавления сока уменьшается. В добытый сок вводят 25 % сахара и дают суслу бродить в бочке, заткнутой втулкой.

Вино по Винту. Раздавливают 24л малины, прессуют и к извлеченному соку прибавляют 4л сока смородины. В оставшиеся после прессовки выжимки вливают 32л воды и оставляют смесь стоять в течение 12 часов, причем нужно ее нужно постоянно помешивать. Затем прессуют еще раз, и полученный при этом сок добавляют к полученному ранее. Сюда же вливают 24л яблочного сока. В смеси разводят 8 кг сахара и 75 г винного камня в порошке. Как только начинается брожение, тонко срезают с двух лимонов и двух апельсинов окрашенную часть корки и бросают их в сусло; добавляют туда же и сок, выжатый из этих четырех плодов. Когда процесс брожения завершится, с поверхности удаляют корки и вливают 2л коньяка. Дальнейший уход — тот же, что и за другими ягодными винами.

Из ягод удаляют косточки, мякоть раздавливают и на каждые 4 кг мязги добавляют 3л горячей воды. Через 2 дня эту массу прессуют и вводят на каждые 2л сока 0.5 кг сахара. От пятой части использованных слив берут косточки, раздавливают их и кладут в бочку. Процесс брожения и естественного осветления этого вина нередко требует 12 месяцев.

Рябиновое вино

РЯБИНОВОЕ вино готовят как из подмороженных, так и из

собранных до заморозков ягод, горечь из которых удаляют путем обработки их холодом в морозильной камере холодильника в течение 8-12 часов или кипящим 10 %-ным раствором поваренной соли в течение 5 минут с последующей тщательной промывкой холодной водой до полного удаления следов соли. Ягоды измельчают и прессуют, заливают водой (1 л на 1 кг ягод), добавляют сахар (200 г на 1 кг ягод), азотистое питание и разводку дрожжей (2–3 % об'ема), сбраживают 5–7 дней, а затем прессованием или при помощи соковыжималки отделяют сок. Кладут в него сахар — 140 г на 1 л. Сбродившее вино снимают с осадка, осветляют, вносят в него сахар для сладости и разливают по бутылкам. Вино более высокого качества получается при смешивании с яблочным соком (до 20 %). Для приготовления рябиново-яблочного вина соотношение соков должно быть 1:1. Качество вина значительно повышается при обработке его холодом и увеличении сроков хранения до 6-10 лет. Из черноплодной рябины тоже можно приготовить вино, однако в соке из ее ягод много дубильных и красящих веществ, угнетающих жизнедеятельность дрожжей, что делает вино тяжелым. Для снижения воздействия дубильных веществ перед сбраживанием рекомендуется смешать сок черноплодной рябины с яблочным (20 %). И сок и вино легко осветляются (расчет воды и сахара в табл.).

Крыжовниковое вино

КРЫЖОВНИКОВОЕ вино отличается высоким качеством, по аромату и вкусу оно напоминает виноградное. Ягоды крыжовника при прессовании не выделяют сок, поэтому для улучшения сокоотдачи в мезгу добавляют небольшое количество воды и подбраживают на дрожжах в течение 2–3 суток. Затем мезгу отпрессовывают и получают сок первой фракции. К выжимке добавляют остальное количество воды (табл.) и настаивают 12 часов при использовании холодной воды и 3–4 часа — теплой (30–35'С). Потом отделяют сок 2-й фракции при помощи пресса или соковыжималки, смешивают его с соком 1-й фракции для брожения обычным способом. Чтобы получить хорошо осветленное вино, практикуют более глубокое подбраживание мезги: вымытые ягоды измельчают, помещают в сосуд и добавляют воду (1.2 л/кг), сахар 300 г/кг, азотистое питание (0.3–0.4 мл/кг) и разводку дрожжей 3 %. Сосуд закрывают бродильным затвором (герметичная пробка со шлангом в сосуд с водой) и ставят в темное место при t' = 20–25'С. Через 10–15 дней

процеживают сок (сусло), помещают его в чистый сосуд и добавляют сахар (130 г/л). После окончания брожения снимают с дрожжевого осадка и ставят в прохладное помещение, а после осветления добавляют сахар. Хорошее вино получают при смешивании крыжовникового сока с яблочным.

Вино по Ваурeру. Хотя английские производители крыжовенного вина используют только недозрелые ягоды, Ваурер сторонник употребления искл-но спелых. Ягоды толкут, прессуют и добавляют к извлеченному соку такое же кол-во воды. На каждый литр смеси кладут 250 г. сахара. После этого дают соку бродить. По такому рецепту получается прочное столовое вино. Если же есть желание изготовить ликер, то вместо 250 г. сахара следует класть 375 г.

Вино по Винту Достаточно спелый крыжовник ссыпают в подходящую посуду и раздавливают как можно мельче. Мязге дают спокойно постоять 3–4 дня, чтобы из нее получше выделился сок, кот. потом и выжимают через полотняный мешок. В оставшиеся выжимки наливают воду в соотношении 1:10 к исходному объему крыжовника (например 3л. воды на 30л. ягод). Выжимки, насколько возможно, размельчают и растирают чистыми руками, а потом еще раз пропускают эту массу через фильтрующий мешок. Т. о., в целом из 10л. крыж-ка можно добыть 9л. сока. В этих 9л. сока содержится примерно 1л. воды, поэтому надо влить ее еще 7–8 л. Тогда выйдет, что каждые 10л. ягод дадут около 17л. сока. Соотв-но этому объему подбирают бочку. Если нет такого кол-ва крыж-ка, чтобы заполнить соком всю бочку целиком, можно с успехом добавить красную или белую смородину. После того, как на каждый литр разбавленного сока будет введено 250 г. сахара или меда (что дает столовое вин), смесь вливают в бочку, кот. ставят в помещение с t?13–15?C.

Вино по Гольцапфелю. Берут почти спелый крыжовник, раздавливают его и смешивают с полуторным кол-вом воды. Сахар добавляют из того расчета, чтобы его было около 1/3 общего веса воды и ягод. Хорошенько перемешав эту массу, ее выливают в бочку и после выщелачивания и прессования ставят сок на брожение. Получившееся вино переливают первый раз в январе, второй — в мае.

Десертное вино по Тимму Тщательно очищенный от мусора и стеблей крыжовник моют в холодной воде и раздавливают деревянной толкушкой. Полученную массу накрывают крыжкой, на кот. кладут груз. В таком состоянии мязга пребывает в холодном помещении в течение 2–3 дней, после чего ее прессуют. Выжимки разбавляют водой, ее должно быть по объему столько же, сколько получилось сока. Смесь отстаивается еще 2–3 дня, а

потом ее прессуют вторично. Сок, выделившийся в результате двух прессований, сливают в один сосуд, перемешивают и добавляют сахара от 100 до 230 г. на 1л. жидкости (по другим данным 200–300 г.). Готовое сусло подвергается всем дальнейшим операциям.

Вино по Леману. Рекомендуется спелый (но не переспелый) крыжовник. Раздавленные ягоды кладут на 3–4 дня в сосуд с крышкой, переодически их перемешивают и затем прессуют. К 10л. сока прибавляют 15-19л. воды и, в зависимоти от желаемой крепости вина, от 3.25 до 6.55 кг. сахара. Далее сусло обрабатывается по обычной технологии.

Вино по Гревесмюлю На бочку вместимостью 30л. берут 20 кг спелого крыжовника. После очистки ягоды раздавливают, добавляют 10л воды и дают отстоятся 3 дня, а затем прессуют. Получается около 19.5л сока, в который кладут 7–7.5 кг сахара, растолченого предварительно в 7л горячей воды. Все это вливают в чистую бочку. Другими словами, вино получается такого состава: 9.5 л сока, 17л воды и 7.5 кг сахара.

Вино по Грегеру Ягоды раздавливают, дают стечь соку, и выжимки несколько раз промывают, но так, чтобы на известную часть сока бралась бы такая же часть воды. Т. к. для правильного составления сусла приходится еще в соке определять содержание кислот, то большей точности здесь не требуется. Можно совершенно спокойно положить сахара на 30 % больше, потому что брожение крыжовенного вина совпадает с теплым временем года и сахар выбраживается быстро. Большее же количество образующегося алкоголя делает это вино очень прочным. Вино из крыжовника, приготовленное на основе очень сладкого сока, имеет аромат старой мадеры и настолько похоже на нее, что впадают в ошибку даже знатоки.

Шампанское из крыжовника

В 10-литровую бутыль положить 3 кг крыжовника, 2 кг сахара,5 л воды. Закрыть гидрозатвором, пусть бродит 40 дней. Разлить после вино по бутылкам, укупорить, поставить в холодильник на месяц. Далее — осторожно выпускается накопившийся газ, снова закрывается пробкой и оставляется в прохладном месте.

Шампанское по Землеру. Для любого крыжовенного вина, в том числе и шампанского, следует применять сорта с желтыми ягодами, поскольку только они сообщают напитку желаемый вкус. Из красных и зеленых ягод вино получается не столь

качественное. Раздавливают 20л. крыжовника, заливают его 20л. теплой воды и прибавляют 3 кг. сахара, 2.25 кг меда, 30 г. толченого винного камня, 16 г. сухой лимонной и 15 г. сухой апельсинной корки. Этой массе дают стоять 2 дня. Потом ее процеживают сквозь волосяное сито, вливают в бочку. После брожения, когда бочка закупорена, в нее пливают еще 2л. коньяку. Такое вино обычно очищается только путем тщательного переливания.

Смородиновое вино

СМОРОДИНОВОЕ вино очень красивое и ароматное. Ягоды черной смородины плохо отдают сок, поэтому их рекомендуется подвергать тепловой обработке (или подбраживанию), которая способствует еще экстрагированию красящих и ароматических веществ из кожицы ягод. Их помещают в эмалированную посуду, добавляют небольшое количество воды (табл.), медленно нагревают до 60-65С и выдерживают при этой температуре 10–15 минут, затем охлаждают до 35-4 °С, размельчают, прессуют или отжимают на соковыжималке. Если нагревание провести невозможно, ягоды измельчают, добавляют небольшое количество воды, 2–3% разводки дрожжей и сбраживают в течение 2–3 суток. В процессе брожения мезгу необходимо 3–4 раза в день тщательно перемешивать для лучшего извлечения красящих и ароматических веществ из кожицы и во избежание скисания поднявшейся на поверхность мезги. После прессования выжимку заливают водой, настаивают 12 часов, систематически перемешивая и вторично прессуют, получая сок 2-й водной фракции, который смеши вают с соком 1-го отжима. Расход сахара и воды в табл. Об'ем воды необходимо разделить на 3 части: треть добавить в ягоды или мезгу перед термической обработкой или подбраживанием, остальные 2/3 использовать для получения сока 2-й водной фракции. Вино можно получить и другим способом: на 1 кг ягод добавляют 1.3 л воды и 280 г сахара, азотистое питание и 3 % дрожжей. Через 10–15 дней в бутыль добавляют еще 260 г сахара из расчета на 1 кг ягод. Дображивание ведут обычным способом. Употреблять такое вино желательно не раньше, чем через год выдержки.

Вишневое вино

ВИШНЕВОЕ вино — лучшее приготовляют из сортов вишни с

кислыми и хорошо окрашенными плодами. Плоды моют, удаляют плодоножки, измельчают (не допуская дробления более 15–20 % косточек, в противном случае сок приобретает привкус горького миндаля и может вызвать отравление синильной кислотой после длительного настаивания сока) и сразу же прессуют без применения какой-либо дополнительной обработки мезги, поскольку они легко отдают сок. Из вишен получают густое и приятное на вкус сладкое и ликерное некрепленое вино. Оно хорошо осветляется и не требует дополнительной обработки.

После прессования добавляют в расчете на 1л сока 0.25л воды, 125 г сахара, 1 г толченого винного камня и 0.1 г танина. Так поступают при сладких вишнях. Когда же они кислые, состав смеси выбирается иной: на 1л сока кладут 0.5л воды, 400 г сахара, 1 г винного камня, 0.1 г танина. Сусло ставят на брожение.

Вино по Вернеру. Толкут целиком спелые кислые вишни. Получившуюся массу накрывают и выдерживают в покое 24 часа. Затемпрессуют и вводят на каждый литр вишневого сока 1л сока смородины, 1л воды и 0.5 кг сахара. Всю эту смесь вливают в небольшую бочку, первые несколько дней иногда помешивают, потом дают перебродить, доливают бочку до верха и немного спустя разливают по бутылкам.

Вино по Землеру. Из вишен извлекают косточки и раздавливают мякоть в кашицу, которой дают 12 часов бродить в глиняных горшках, а потом прессуют. Сок снова разливают по горшкам и дожидаются начала брожения. Тогда прибавляют 0.5 кг сахара на каждые 3л сока, сливают его в бочку и дают бродить 8 дней, после чего разливают по бутылкам, хранить которые нужно в прохладном месте.

Вино по Тимму. Тимм полагает, что разливать вино по бутылкам по истечении 8-дневного срока слишком рано и что вину следует находиться в бочке 8 месяцев. Кроме того, он рекомендует смешивать вишневый сок с малиновым — в этом случае получается вино, схожее с портвейном. Поступают следующим образом. Свежесобранные, желательно мягкие вишни прессуют, не раздавливая косточек. К полученному соку добавляют по 1/8 части малинового и черносмородинного соков. Смесь подслащивают сахаром-рафинадом в пропорции 0.5 кг на каждые 2.5л. Сусло заливают в бочку и дают бродить. Как только брожениеокончится, бочку наглухо закупоривают и оставляют на 3 месяца. Затем вино очищают и разливают по бутылкам. Через 6 недель его уже можно пить. Учитывая обилие вишен в Южной России этот рецепт заслуживает внимания.

Вино из черноплодки

Берешь 10л. бутыль, засыпаешь туда 2 кг. черноплодки, 1 кг. мелко порезанных яблок (это для вкусу, черноплодка — она пресная), 1 кг. песка (сахарного) и заливаешь водой так, чтоб третья часть бутыли осталась свободной (потом сахар добавлять придется, да и бродить будет, вот чтоб не выпирало из бутыли, значит). Бутыль закрываешь крышкой: если крышка закручивающаяся очень хорошо (но не надо закручивать до упора, а только чтоб не спадывала. Газ ведь куда-то выходить должен!:), если крышка стеклянная (притертая) нехорошо, надо тряпкой обернуть, чтоб газ мог уходить; если банка под обычную крышку — хорошо, берем пластмассовую крышку, делаем на ней надрез (посредине, см 1,5–2) и закрываем ею банку. Адскую смесь в банке тщательно перемешиваем (не надо лезть туда ложками, поварешками… вообще ничем, только круговым врашением банки нужно!), ставим банку под стол (там меньше пинают, да и подальше от любителей дегустации) и ежедневно перемешиваем. Через неделю досыпаем еще 1 кг. сахара, продолжаем ежедневно перемешивать, чтобы сахара на дне не осталось! Через неделю повторяем процедуру. Еще две недели перемешиваем, потом забываем про бутыль на месяц. Через месяц проверяем наличие бутыли в означенном месте, и, если она все еще там, добавляем 200гр. сахара. Перемешиваем и наблюдаем: если пошла реакция (пузырьки), значит вино недобродило. Засыпаем еще 200гр. сахара, перемешиваем и уходим. Через месяц смотрим и видим: на дне осадок, вверху ягоды. Берем резиновый шланг и сливаем _чистое_ (без осадка и ягод) вино в заблаговременно приготовленные бутильки (я лью в пластмассовые, 2-х литровые). Все. Пейте на здоровье.

Вино из ежевики

Из ежевики можно вырабатывать очень приятное вино красивого цвета. Становясь старым, оно начинает напоминать портвейн. Поскольку эта ягода в некоторых местностях встречается в изобилии дикорастущей, то нельзя пройти мимо ее достоинств в качестве винодельческого материаля. Сок ежевики легко бродит, несмотря на то, что выжимается не ранним летом, как из других ягод, а осенью. Брожение происходит в то время года, когда температура бывает уже довольно низка. На вино идут, разумеется, только ягоды вполне спелые. Ягоды, выросшие в тени, дают водянистый сок и неароматное вино. Превосходное

столовое вино получается при брожении 20л сока ежевики, 20л воды и 10 кг сахара.

Десертное вино по Гольцапфелю Берется по возможности сухая ежевика. Ее осторожно моют. Прибавив небольшое кол-во сахара, растирают до кашеобразного состояния и оставляют на 2 дня при t?около 15?С, периодически перемешивая. Затем ежевику прессуют. Приблизительно на 75л десертного вина расходуется 35л сока, 35л воды, 12.5 (по другим данным 16–18) кг кристалличаского сахара и 75 г винного камня в порошке. Сахар и винный камень растворяют в горячей воде и вливают в сок в теплом виде. Дальнейшее приготовление ведется как обычно. Когда вино будет готово иполностью очистится, добавляют еще немного сахара или коньяка.

Вино по Землеру Ягоды следует собирать при сухой погоде. Их раздавливают руками и заливают горячей водой на столько, чтобы ягоды были только ею покрыты. Воды должно быть почти столько же, сколько ягод по весу. Затем прибавляют горсть изюма и горсть листьев земляники и дают этой массе спокойно стоять 4 дня. По истечении этого срока на поверхности образуется слой дрожжей. Тогда наступает время прессования и добавления сахара в количестве 250 г на каждые 4 литра сока. В течение нескольких недель сок бродит, потом бочку накрепко закупоривают и спустя 6 месяцев сливают готовое вино.

Портвейн по Землеру После прессования ягод соку дают стоять 36 часов. В этот период следует удалять все постороннее, что покажется на поверхности сусла. Затем прибавляют воду в кол-ве, равном 1/4 объема сока, сахар (лучше жженый, чем белый) из расчета 1.2 кг на 4л жидкости и через 12 часов фильтруют. После брожения, продолжающегося несколько месяцев, бочку закупоривают, а спустя еще 6 месяцев сливают. Это вино с течением времени улучшается.

Вино по Крейцу Напиток тоже по вкусу походит на портвейн. Собирают по возможности сухие ягоды и в каком-нибудь подходящем сосуде раздавливают их до кашеобразного состояния. Сосуд закупоривают и дают массе стоять 3–4 дня, после чего ее прессуют и вводят на 1л сока 1л воды, от 300 до 400 г сахара и 2.5 грамма толченого винного камня. Кроме того, прибавляют на каждые 30 л жидкости 0.5 л хорошего коньяка. Составленная таким образом смесь вливается в тщательно вымытую бочку, кот. в период брожения держат в помещениях с возможно постоянной температурой — лучше всего 12–15?С. Коньяк следует вводить после брожения, утверждает Тимм. Он же советует при отсутствии высококачественного коньяка прибавлять болшее количество сахара, вырвбатывающего тот же

алкоголь. Плохой коньяк очень часто бывает сделан из винного спирта и эссенции, которые предают готовому напитку скверный привкус

Болезни вин

Вызывают изменения вин, вызванные болезнетворными микробами. Такие вина способны заражать здоровые и вызывать в них уксусное или молочнокислое скисание и др. К порокам вина относят изменение его состава, происходящее в результате химических и биохимических процессов, сопровождающимися появлением горького или дрожжевого привкуса ацетамидного (мышиного) тона и т. п. Недостатками вина считают различного рода отклонения от нормального состава, которые обусловлены избытком или дефицитом того или иного компонента вина: негармоничный вкус, повышенная кислотность и др.

ЦВЕЛЬ — наиболее распространенное заболевание. Вызывается пленочными дрожжами. Особенно подвержены ему столовые вина с невысоким содержанием спирта, сохраняемые в неполных емкостях. Через 2–3 дня на поверхности появляется сплошная тонкая пленка, которая утолщается и делается морщинистой. Она приобретает серовато-белый цвет, иногда с розовым оттенком. Вино под пленкой постепенно мутнеет. Пленчатые дрожжи развиваются и существуют за счет компонентов вина, в частности, окисления спирта до CO2 и H2O. Крепость вина выше 12 об.% и температура хранения ниже 4С предохраняют его от развития пленочных дрожжей. Меры борьбы против этой болезни заключаются главным образом в ликвидации доступа воздуха, для чего необходима своевременная доливка вина под пробку (без воздушной камеры). При сильном поражении цвелью вино осветляют желатином и фильтруют, после чего разливают в бутылки и пастеризуют 5-10 минут при температуре60-65 .

УКСУСНОЕ СКИСАНИЕ — вызывает развитие на поверхности вина уксусных бактерий с образованием серовато-матовой пленки. Первые стадии болезни сходны с цвелью. Вино приобретает резкий своеобразный тон уксуса. Возникает в результате брожения его при высокой температуре (30-35С), а так же хранения в неполной посуде при доступе воздуха. Уксусные бактерии при температуре ниже 6 прекращают развиваться. Вино с 1 г/л уксусной кислоты приобретает неприятный уксусный тон, с 2 г/л становится непригодным к употреблению. Для прекращения уксусного скисания его обрабатывают желатином, фильтруют, разливают в бутылки и пастеризуют 10–20 минут при температуре 65-75С. Эти меры могут быть эффективны только при первых этапах заболевания вина. Для исправления больного вина иногда практикуют перебраживание его на свежих плодово-

ягодных выжимках с применением чистых культур дрожжей. После брожения вино осветляют (фильтруют) и пастеризуют в бутылках. Перебраживание дает хорошие результаты, однако первоначальные качества вина не восстанавливаются в полной мере.

КИСЛОТОПОНИЖЕНИЕ, обусловленное развитием дрожжей-кислотоносителей, характерно для соков, полученных в основном из семечковых и косточковых плодов, содержащих в своем составе преимущественно яблочную кислоту. Понижение кислоты в соке отмечается в момент бурного брожения и заканчивается на 4–5 сутки, при этом кислотность бродящего сока снижается на 90 %. Кислотопонижающие дрожжи попадают в сок с перерабатываемым сырьем, поэтому для предохранения вина от заболевания необходимо тщательно обрабатывать его — вырезать загнивающие места на плодах и хорошо их промывать. Посуду перед использованием надо стерилизовать 5 %-ным раствором каустической соды или 0.25 %-ным раствором марганцево-кислого калия в течение 2-х минут, а затем тщательно прополаскивать. В начальной стадии заболевания вино можно предохранить от порчи разливом бродящего сусла по бутылкам и пастеризацией 15 минут при температуре 85-9 °С или 30 минут при 70-8 °С.

Пороки вина

Почернение вина происходит, если готовят его в железной посуде или используют железные предметы (воронки, трубки) при работе с винопродуктами. После окончания брожения при дальнейшей обработке оно под действием кислорода чернеет. Этому пороку подвержены и белые и красные вина, вкус их становится негармоничным: — сероводородный запах нередко появляется в сброженных винах. Он образуется в результате восстановления дрожжами свободной серы. Вино приобретает запах тухлых яиц и неприятный вкус. Сера может попасть в вино с плодами и ягодами перед сбором, обработанными этим препаратом для борьбы с вредителями; — плесневый привкус вина возникает часто в случае переработки гнилых или заплесневелых плодов и ягод. Иногда такой привкус появляется в бутылочных винах при хранении их в сырых помещениях или из-за укупорки плохо обработанной пробкой. Для предупреждения этого порока необходимо содержать в чистоте помещение, тару, тщательно сортировать и промывать плоды и ягоды, а горлышко бутылок после укупоривания пробками покрывать смолкой или парафином; — дрожжевой привкус остается в винах из-за длительного контакта сусла с дрожжами, особенно в условиях повышенной температуры, т. к. после окончания брожения они постепенно отмирают и начинают разлагаться, что и придает вину неприятный привкус. Для устранения его повторно осветляют и фильтруют вино: иногда достаточно открытой переливки его с доступом воздуха (проветривание). недостатки вина.

Недостатки вина

К недостаткам вина следует отнести в 1-ю очередь его неудачный состав. Вино с низкой кислотностью везвкусно, с высокой — негармонично. Содержание спирта в столовых винах более 13 об.% делает их тяжелыми, излишек дубильных веществ — грубыми. Большинство недостатков поддается исправлению смешиванием с другими винами или соками с предварительной пробной дегустацией их.

Варенья, компоты Заготовки на зиму

Варенья, компоты

Варенье из моркови

ЖЕЛТОЕ ПРОЗРАЧНОЕ ВАРЕНЬЕ, КОТОРОЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ПАСХАЛЬНОЙ СДОБЫ Желтую или красную морковь варят в воде, пока не станет мягкой. Тогда вырезают из нее всякие фигурки (листочки, звездочки и т. п.), бросают их в густой сироп и медленно варят, чтобы они стали прозрачными и светлыми. NB: Не стоит готовить такое варенье в запас, потому что в случае надобности морковь всегда найдется. Если делать для быстрого использования, то потребуется гораздо меньше сахара. Полфунта его достаточно, чтобы сварить фунт моркови.

Варенье из брусники с яблоками

На один фунт чисто перебранной брусники берут четыре кислых яблока, очищенных от кожицы и сердцевины, и порезанных тонкими ломтиками. Полтора фунта сахара разводят в половине кварты воды и в этом сиропе варят яблоки, пока из них хотя бы наполовину не выйдет сырой привкус. Потом добавляют туда бруснику и варят, как обычно. Можно еще добавить лимонные корочки, мелко накрошенные и прокипяченные. Бруснику варят и без яблок в чистом сахарном сиропе. На фунт ягод дают полтора фунта сахара и полтора стакана воды. 1 фунт — В Великом княжестве Литовском с 1766 года = 374.82 грамма. 1 кварта — 0.7 литра (1/4 гарнца).

Варенье из кабачков

1. Кабачки очистить от кожуры и сердцевины. На 1 кг кабачков надо 1 кг сахара. Для более изысканного вкуса добавляют 1 апельсин с цедрой. Кабачки нарезаются кубиками, апельсин можно помельче, засыпается сахаром и оставляется на ночь. Утром кабачки будут плавать в сиропе.(воду не добавлять)Варят 15 мин. после закипания. Остудить и повторить еще 2 раза так же. Вместо апельсина можно добавить 1 ч.л. лимонной кислоты, но с апельсином вкуснее.

2. 2 кабачка(среднего размера) 2 лимона 2 апельсина 7 стаканов сахара чуть меньше стакана воды ПРИГОТАВЛЕНИЕ:

1)сироп (до кипения); 2)в сироп положить мелко порезанные остальные ингридиенты(не очищая); 3)довести до кипения; 4)оставить на ночь; 5)утром до варить; 6)остынет, можно употреблять;

Варенье из дыни

Дыню берем не перезревшую, с плотной и ароматной мякотью. Очищаем от корки, режем на кусочки толщ.2 см, опускаем их в кипяток на 5–8 мин. Отдельно варим сироп: на 1 кг дыни-1,2 кг сахара и 2 ст. воды. Заливаем подготовл. дольки, ставим на плиту, доводим до кипения и даем покипеть на медленном огне 7-10 мин. снимаем и оставляем на сутки. Снова слегка провариваем и на сутки. На 3-й день доварив. до готовности. Можно чуть-чуть добав. ванилина и лимонной кислоты. Лучше сиропом заливать постепенно:1-й день-половиной, 2-й день-половина от половины, 3-й день-все оставшееся.

Варенье из тыквы

1 кг тыквы, лимон (1 или 2 маленьких), 1 кг сахара; Тыкву нарезать мелкими кусочками, лимон — потереть (косточки лучше вынуть), залить все это горячим сиропом, дать настояться часов 10. После варить — 3 раза кипятить по 2–4 минуты(естественно между разами должно остыть). Сироп: На 1 кг сахара примерно 200 гр воды, растворить, но не кипятить(до 1-го «булька»).

Варенье из инжира

На 1 кг инжира берете 1.2 кг сахара (неважно, кускового или песка), 1.5 стакана воды, 0.5 чайной ложки лимонной кислоты. Всыпаете в таз сахар, наливаете воду и доводите до кипения. Кладете инжир на 5 мин. в горячую воду, заетем перекладываете в другую посуду и заливаете кипящим сиропом. Оставляете на 1 сутки в темном прохладном месте. Через сутки отделяете инжир от сиропа, еще раз кипятите сироп, кладете туда инжир и варите на слабом огне. Когда варенье готово, вливаете в него лимонную кислоту.

Варенье из абрикосов с орехами

из помытых абрикосы необходимо удалить косточку, а вместо нее поместить ядро грецкого ореха, затем сделать сироп: на 1 кг сахара — 1 ст воды, из расчета на 1 кг абрикос. Варить по 5 мин. в течение 3-х дней (в общей сложности 15 мин) Горячим залить в банки и закатать.

Варенье из слив

1. Состав: 5 кг слив, 1 кг сахара, 5 гвоздик, корица на кончике ножа, 2 лавровых листа, 0.75л воды, 1 ч. ложка без горки лимонной кислоты. Из чистых слив выдрать косточки. В таз уложить слой слив и слой сахара, добавить 0.75л воды, сверху посыпать корицей, положить марлевый мешочек с лавровым листом и гвоздикой, завязать его крепкой длинной ниткой. Варить 20 минут, постоянно перемешивая. Посыпать лимонной кислотой и опять вс? перемешать. Разливать вдво?м и быстро закатать.

2. 1 кг сливы, 1.2 кг сахара, 2 стак. воды. Сливу вымыть, наколоть заостренной палочкой в 2–4 местах, опустить на 3–4 мин. в кипящую воду. Из этой воды сварить сах. сироп, к-рым залить сливу. Через 3–4 часа довести до кипения, варить на слабом огне 10 мин. Снова отставить на 10 часов и затем варить до готовности.

Слива натуральная

Зрелую сладкую сливу (если косточки легко отделяются, разрезать на половинки, косточки вынуть, если — нет, то прямо так) вымыть. Половинки слив плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые — 30 мин.). Сливы с неотделяющейся косточкой опустить на 2 мин. в кипящую воду, вынуть и плотно уложить в банки. Стерилизовать.

Желе из слив

1 кг сливы, 1.2 кг сахара, 2 стак. воды. Сливу разрезать, удалить косточки, поожить в кастрюлю и залить водой. Подогревать до полного размягчения сливы, протереть через сито. Добавить сахар, перемешать, варить до готовности. Горячим разложить в банки, укупорить.

Варенье из крыжовника с вишней

крупный зеленый крыжовник разрезаю с боку, вынимаю косточки, затем в него вкладываю предварительно вымытую и без косточек вишню. На 1 кг. таких «сложных» ягод делаю сироп из 500 гр. сахара + 0,7 л воды + 1\4 ст. ложки корицы. Ягоды заливаются кипящим сиропом, провариваются на медленном огне 5-10 мин., затем снимаются с огня и настаиваются 4 часа. Эту процедуру повторяю 3–5 раз, пока сироп не станет густым.

Царское варенье (крыжовник)

Итак, берется сабж и каждая ягодка освобождается от внутреннего содержимого через маленький разрез (по возможности она (ягода)должна остаться целой). Пока длится эта мучительная процедура, готовится сироп:1–0.5л воды наливаем в эмалированный таз (можно и кастрюлю, но это хуже), добавляем 5–7 вишневых листика и сахар. Когда сироп прокипит на очень маленьком огне минут 15, всыпаем подготовленный сабж. Варить лучше с одним-двумя перерывами. В общей сложности время варки около 45–50 мин. А чтобы варенье осталось зеленого цвета, его нужно быстро охладить после окончания варки!

Варенье из крыжовника

1. На 1 кг ягод — 1.5 кг сахара, 3\4 стак. воды. Недозрелый, очищенный от зерен крыжовник вымыть, положить в миску. Сбрвзнуть водкой, встряхнуть и — на холод на 5–6 часов. Проиготовить сироп, положить в него крыжовник и варить до готовности. Подготовка ягод: удалить плодоножку и остаток венчика, наколоть ягоду и ложечкой удалить семена Затем ягода кладется в хол. воду (для всплытия оставшихся семян). Ягоды кладут в таз, заливают горячим сиропом, выдеоживают 2–3 часа и варят до готовности. Иногда в конце варки добавляют ванилин. Готовое варенье быстро охладить, поместив таз в др. емкость с хол. водой. Или сироп готовят на заваренных вишневых листьях (для придания изумрудно-зеленого цвета). А чтобы варенье осталось зеленого цвета, его нужно быстро охладить после окончания варки!

2. Крыжовник + смородина + ирга (в любых пропорциях) перекрутить и засыпать сахаром. Хранить на холоде на 1 кг ягод-1.5-2кг сахара

Компот из крыжовника

300 г крыжовника, 150 г сахара. 600 г воды. Подготовленные ягоды (см. выше) ошпарить кипятком, остудить, залить кипящим сиропом, варить 2–3 мин. Компот охладить и распределить по банкам.

Компот из груш

Можно сварить компот. Берешь груши моешь, режешь, складываешь в кастрюлю, заливаешь водой, добавляешь сахар (200–300 г. на литр) и варишь все это в течении 20 минут. Потом раскладываешь по банкам, заливаешь сиропом и закатываешь.

Компот из яблок

1. яблоки режут на дольки и сразу, чтобы не потемнели, бланшируют в горячей — не кипящей — воде 5-15 минут, в зависимости от величины долек, степени зрелости и сорта — чем кислее, тем меньше время бланшировки, поскольку, как известно, они быстрее развариваются. Пробланшированные яблоки охлаждают в воде, дают ей стечь, укладывают в банки и заливают сахарным сиропом (250–350 г сахара на 1 л воды). Банки накрывают крышками, стерилизуют (0,5 л банки — 9-10 мин, 1 л — 10–12 мин, 3 л — 30 мин), закатывают и охлаждают. Насчет стерилизации все просто — на дно кастрюли нужно положить металлическую решетку, чтобы банки не бились, а воды налить сантиметра на два ниже верха горлышек. Температура воды в кастрюле перед началом стерилизации должна быть не менее 30 и не более 80 градусов, при этом в процессе стерилизации воду до кипения доводят быстро (иначе фрукты переварятся), но кипение не должно быть сильным.

2. Яблоки помыть, разрезать на дольки, 8 частей, можно мельче, достать сердцевинку. Когда вода в кастрюле закипит, бросаешь туда яблоки и добавляешь по вкусу сахара. Лучше в компот еще добавить ягоды, варенье или джем, чтобы цвет был потемнее, а то натуральный компот больно уж светлый. После того, как все добавишь, довести до кипения и дать покипеть минут пять.

Компот из яблок с черникой

В банку (3л.) насыпаю немножко черники (около 0,5 л.), туда же режу несколько яблочек дольками. Заливаю все это кипятком, прикрываю кришками металическими и оставляю на минут 10–15 парится. После этого сливаю воду в кастрюлю, кипячю. В кипяшую воду добавляю сахар (из расчета 1,5 стакана на банку), помешиваю до растворения сахара. Этим уже сиропом заливаю банки снова и закатываю крышками. Переворачиваю банки вверх дном и укутываю. Все. Можно и меньше сахара сыпать (1 стакан), но компот будет немножко с кислинкой. Яблоки лучше всего добавлять кисло-сладкие и тверденькие. Банки и крышки нужно стерилировать.

Компот из черноплодной рябины

Заливка: на 1 л воды — 400–700 г сахара. Ягоды очистить, вымыть, замочить на 2–3 сут., меняя воду. Затем переложить в банки, залить горячим сах. сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 25 мин., 3-х литровые — 50 мин. Компоты особенно хороши в сочетании с яблоками (соотношение яблок и черноплодки — 2: 1), с малиной (пропорция — обратная, 1:2), ассорти (с яблоками, грушами, сливами).

Варен ье из черноплодной рябины

1. 1 кг ягод, 1.3 кг сахара, 2 стак. воды. Опустить ягоды на 3–5 мин. в кипящую воду, охладить в холодной, дать стечь. Сварить сироп из воды и 1\2 кг сахара и кипящим залить ягоды. Довести до кипения, помешивая, варить 3–5 мин. и отставить на 8-10 ч. Затем добавить оставшийся сахар, размешать и варить до готовности с небольшими перерывами.

Варенье варят с добавлением яблок, груш, черной смородины, или на соке кр. смородины.

2. 1 кг черноплодки, по 0.5 кг яблок (антоновкм) и грецких орехов, 1 лимон.

Ягоды очистить и залить на ночь кипятком. Утром воду слить, из 1 стак. настоя сварить сироп (ок. 1.5 кг сахара). Опустить в него ягоды, нарезанные яблоки и орехи. Варить в 3–4 приема по 10 мин. В последнюю варку добавить ошпаренный и мелко нарезанный лимон. Затем таз, где варилось варенье, накрыть вторым тазом, проложив между ними чистую ткань. Ягоды в образовавшейся воздушной подушке размягчаются и становятся более нежными. Горячим варенье разложить в банки.

Джем из черноплодной рябины

1 кг ягод, 1.2 кг сахара, 1.5 стак. воды. Ягоды с водой распарить под крышкой до размягчения, протереть через сито. Добавить сахар и варить до готовности.

Компот из облепихи

Заливка: на 1 л воды — 900 г сахара. Ягоды уложить в банки по плечики, залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: 0.5-л банки — 12 мин., литровые — 15, 3-х литровые — 25 мин.

Напиток из облепихи

Берешь ягоды облепихи, выжимаешь сок. Добавляешь сахарный песок (на 1 л сока 2 кг песка {для хранения в холодильнике можно 1,5}), разливаешь в банки, закрываешь калькой и завязываешь ниткой (можно закрыть любой крышкой). Он очень концентрирован, поэтому при потреблении разбавляем по вкусу холодной водой. Я лью из крана, жена льет кипяченую. Употребляем в таком виде уже более трех лет, ставим на праздничный стол вместо лимонада, даем детям и знакомым, пьем сами. По вкусу схоже с Фантой.

Облепиха с сахаром пастеризованная

1 кг облепихи. 400–500 г сахара. Ягоды уложить в банки, пересыпая сахаром и оставить на холоде на 6–8 ч. Затем дополнить банки ягодами и пастеризовать при 85 С: 0.5-л банки — 15 мин. литровые — 20 мин.

Хранение облепихи по-алттайски

Свежесобранные ягоды (немытые) уложить в банки, залить хол. кипяченой водой, закрыть полиэтилен. крышкой. Хранить в хол. месте.

Варенье из облепихи

1 кг ягод, 1.5 кг сахара, 0.8 л воды. Промытые ягоды залить горячим сиропом и поставить на холод на 3–4 ч. Затем отделить сироп от ягод, довести до кипения, снять с огня. Сироп чуть остудить, снова положить в него ягоды и варить на слаб. огне до готовности.

Варенье из зеленых помидоров

60-70 мелких помидоров, у которых обрезаны плодоножки и шпилькой удалена часть семени, варить в трех водах по несколько минут, чтобы овощи не горчили. После каждой варки тщательно моем холодной водой. Кожица за это время у помидоров сморщится и ее можно будет снять ножом. Затем помидоры варят в сахарном сиропе: 1 кг сахара на 1 литр воды, до сгущения. Поставить на ночь охладиться и разлить по банкам.

Малина, черника

Малину перебрать, промыть, просушить, насыпать сахара в два раза больше по весу (не жалейте), перемешать до равномерного состояния (как трясина), закладываю в банки 1-3-х литровые не до конца — оставляя сантиметра два от верха, засыпаю ложки 2–3 столовых сахара, закрываю обычной пластиковой крышкой. Держится не менее двух лет С черникой все точно так же

Мед из одуванчиков

400 цветков одуванчика, 2 лимона, 1,5 кг сахара. Лимоны (тертые с кожурой) + одуванчики залить 2 литрами воды, кипятить 10 минут и оставить на сутки. Процедить, добавить сахар и варить мед 1,5 часа. Рецепт испробованный. Собрать рано утром (надо чтобы перед этим утром не было дождей, как минимум сутки, тогда у одуванчиков сочный нектар, а не промытая дождем водичка). Утро должно быть действительно ранним (часов 6), пока соцветия одуванчиков полны ценного нектара и еще не раскрылись (я имею в виду полноценные цветки, которые еще не раскрылись или полураскрылись после ночи). 200 головок на 1 л воды. В эту же воду кладется нарезанный лимон без кожуры и кипятится на медленном огне (у кого электрическая плита, то я не завидую, так как у меня тоже) около часа. Затем все процеживается через тонкую ткань (марля), добавляется 1 кг сахара и снова кипятится час-полтора. Когда кипятится во второй раз можно положить цедру апельсина, предварительно

нарезанного на маленькие ломтики (получается варенье с цукатиками). От этого варенье сохраняется дольше, но это на любителя.

Варенье клубничное с ревенем

Ревень чистится, как ты описал, режется на кубики, смешивается с клубникой, засыпается сахаром; ждем час-полтора, пока клубника сок не пустит, и потом — на огонь.

Варенье из ревеня

Сироп сахар — вода 1: 1 нагреваешь до полного растворения сахара, заливаешь полуфабрикат, доводишь до кипения и варишь до полного размягчения ревеня. Когда ревень станет мягким, варенье готово.

Лимоны

Лимоны вымыть, просушить, разрезать на дольки, ВЫКОВЫРЯТЬ ВСЕ КОСТОЧКИ (увы самое трудоемкое занятие), пропустить через мясорубку (вместе с кожурой), насыпать сахара в два раза больше по весу, и далее все точно так же, как с малиной.

Заготовки на зиму

Ботулизм

From: Roman Alexandrov 2:5030/362.11 Есть 2 простых правила позволяющие на 100 % избежать образования ботулина в продуктах длительного хранения: 1) Ботулиновые бактерии абсолютно не могут существовать в атмосфере кислорода, и поэтому развиваются только в герметично закрытых консервах, в толще больших окороков и т. д. поэтому если это возможно надо открыть доступ воздуха к продукту, т. е. если вы собираетесь заготовить сол˚ные грибы то ни в коем случае их нельзя закатывать…. 2) Ботулиновые бактерии совершенно не могут переносить кислую среду, вероятность их появления в маринованных продуктах практически равна 0, т. е. если вы вс˚-же хотите закатать грибы на зиму то их _обязательно_ надо замариновать а не засаливать. Можно напомнить ещ˚ несколько простых истин: 1) Наиболее опасными с точки зрения ботулизма консервы из белково-содержащих продуктов — мяса, рыбы, грибов, фасоли, бобов, гороха, при их приготовлении надо соблюдать особую тщательность. 2) _Никогда_ не употребляйте консервы из белковосодержащих продуктов если они «вздулись» это первый признак, наказанием за жадность может быть смерть и довольно мучительная, лучше всего взять за правило выбрасывать такие консервы даже не открывая, дабы не ввести себя во искушение, кстати, определить наличие ботулина на вкус невозможно. 3) Если вам уж _очень_ хочется отведать «подозрительных» консервов, подвергните их тепловой обработке, потому что ботулин разрушается при нагревании.

Лечо

1. 1 кг спелых помидоров 1/2 кг моркови 1/2 кг лука 1 кг перца 3/4 ст песка 3/4 ст подсолнечного масла более 1 ст ложки соли Помидоры нарезать, довести до кипения, протереть черрез друшлак, варить 40 мин. Добавить протертую на крупной терке морковь, перец Варить 15 мин Положить обжаренный лук, варить 5 мин Перед концом варки ввести соль и сахар Еще раз давести до кипения Закрыть 4 литра

2. 5 кг. перца. 1,5 литра томата. 1 стакан сахара. 1 стакан уксуса. 1 стакан подсолнечного масла. 2 столовые ложки соли. Перец душистый, перец черный, лавровый лист. Томат, сахар, уксус, масло и соль закипятить. Добавить нарезанный перец и спецыи. Прокипятить 2 — 3 минуты, разлить по банкам и

закупорить.

Икра кабачковая

1. На 3 кг очищенных кабачков 1 кг моркови 1 кг лука Натереть на терке кабачки, морковь, нашинковать лук Добавить 1 ст раст. масла и кипятить на медленном огне 1 час. Положить немного соли, 1 ст сахара. Кипятить еще час Положить 0.5 л мякоти помидоров, горький перец Прокипятить еще час. За 10 мин до окончания варки добавить1 ст ложку ессенции

2. 1 кг кабачков, 70 г лука, 60 г растит. масла, 1 ч.л. 9-% уксуса, 3 дольки чеснока, по 2 стебля петрушки и укропа, по 1.5 г молотого черного и душист. перца. Кабачки вымыть, обрезать с 2-х сторон, нарезать кружками толщ.1–1.5 см, обжарить в масле до легкой золотистости. Чеснок измельчить, растереть с солью. Зелень измельчить. Кабачки пропустить через мясорубку, соединить с обжаренным луком и всем остальным. Положить массу в банки и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 90 мин.

Щавель

1. Берется щавель (чем моложе тем лучше), черешки отрываются, моется. Моются и стерелизуются баночки под винтовые крышки (лучше маленькие, на одну кастрюлю супа зимой). В маленькую кастрюльку наливается примерно стакан воды и ставится на огонь. Как только вода закипела, кидаем туда охапку щавеля (огонь не уменьшаем). Щавель потемнел — > ложкой в стерильную банку его, баночку крышкой прикрываем и закидываем в кастрюлечку новую охапку, и так до пока баночка не заполнится. Берем стерильную крышку, закрываем банку и переворачиваем ее вверх дном до пока не остынет. В результате зимой ты откроешь банку как только что сваренного щавеля и выложишь ее в почти готовый суп. Кстати, еще одно преимущество. Если щавель все-таки староват, то у него жесткий не только черешок, но и середина листа, мочалки в супе обеспечены:(От них можно избавится протерев через сито щавель из только что открытой баночки перед отправкой его в суп:)

2. 1. Тара тщательно моется и стерлизуется (я использую стеклянные кефирные бутылки). 2. а плиту ставиться кастрюля с водой на 3 л и доводиться до кипения. 3. Щавель промывается, перебирается и шинкуется. 4. Порциями складвается в дуршлаг

или сито и обдается кипятком (бланшируется). Воду можно использывать многократно. Как вариант, можно щавель опускать в кастрюлю с водой, а потом быстро вылавливать его ложкой с дырочками, но мне так меньше нравиться. 5. Полученную массу быстро раскладывают по банкам/бутылкам, кладут сверху кружок бумаги и присыпают его солью (для кефирной бутылки — 1 ст. л) и закрывают пластмассовой крышкой. Можно просто куском полиетилена и замотать суровой ниткой. Соль создает в горлышке как бы пробку, но можно и без ее, но тогда только под пластмассовые крышки. Так как щавелевая кислота очень хороший консервант — можно обходиться без соли. Хорошо так же добавить сразу и укроп и другую зелень — на любителя. Зимой щавель добавляется в самый последный момент.

Малосольные огурцы

1. огурцы, если вечером замачивают в холодной воде на несколько часов (заодно они и моются), если собраны вечером — можно на ночь. Очень плотно засовывают в любую емкость (например, ведро) На дно хорошо положить хреновый лист, потом 1 слой огурцов, потом черносмородиновые листья, укроп (переросток, с зонтиками), петрушку, сельдерей или любисток. На 3-х л банку 1 головку чеснока. Вообще говоря, из специй обязательны черносмородиновый лист, укроп и чеснок. Все остальное — дело кулинарного творчества. Головку чеснока разобрать на дольки. Разрезать их или нет — зависит от размера долек. Далее — снова слой огурцов и т. д. Закончить все закрыв слоем черносмородиновых листье или хреновым (если есть, опять же). Заливают ХОЛОДНЫМ РАССОЛОМ. Можно прямо из-под крана или капяченой водой. Рассол: на 1 л воды — 100 г соли (3 полных с верхом столовые ложки). Сколько надо воды — естественно зависит от кол-ва огурцов. Огурцы лучше сортов типа Нежинских. Такие зелененькие со светлыми бочками, естественно чем меньше тем кайфофее. Закрыть чем-то плоским (типа тарелки, блюдца) Сверху — груз (например, стеклянная банка разного размера с водой и закрытая крышкой). Так они стоят несколько дней, пока рассол не замутнеет и не покроится пеной. После этого этот рассол сливают и заливают новым: на 1л воды — 50 г соли. Если малосольными употреблять — то они готовы. А через несколько дней самые настоящие соленые получаются. Если перед второй засолкой, после слива рассола, промыть все специи в кипяченой воде (холодной) потом снова затолкать и залить холодным рассолом на кипяченой воде, рассовать по банкам и

закрыть п-эт. крышками — такие соленые огурцы стоят в х-ке до февраля.

2. Отобрать и обмыть огурцы, сложить в банку, перекладывая их приправами (укропом и чесноком). Залить огурцы охлажденным рассолом (на 1 л воды — 2–3 ст. ложки соли). Огурцы будут готовы через 2 дня. Можно приготовить в течении нескольких часов. Для этого нужно обрезать кончики огурцов и залить горячим рассолом.

Соленые огурцы

1. На одну банку огурцов (3 л): — укроп укладывается на дно банки и затем сверху всех огурцов; — 3–4 зубца честнока (порезать); — небольшая веточка острогона; — горький перец примерно половинка; — корень хрена 20 г.(измельчить); — белый корень (пастернак?) 20 г.(измельчить); — ну, и сами огурцы. Все укладывается в банки. Дважды заливается кипятком (каждый раз новая вода). На третий раз варится рассол (на литр): — соли 70 г; — черный перец горошком 2–3 шт.; — душистый перец горошком 2–3 шт; — 2–3 лавровый листа. Рассол кипятится, перед заливкой в каждую банку заливается 90 г. 9% уксуса (свежего). Банка заливается рассолом и закатывается, необходимо укутать в теплую одежду. Через пару месяцев можно употреблять.

2. укладывается в банку: — укроп, листья смородины, вишни, хрена — огурчики — чеснок, коренья хрена — с верху опять укроп, листья и соль (2 ложки с верхом) — затем холодную воду заливаем в банки. — закрывается капроновой крышкой — через 3–4 дня, когда огурцы просолели(изменили цвет) рассол сливается в кастрюлю, перекипечивается и заливается в банки. Теперь их можно закручивать. Если не добавлять чеснок — рассол прозрачный, но вкус уже не тот

3. а 3-литровую банку! а дно: 4 зубка чеснока, немного сухого укропа, 2 лавровых листа. Огурцы лучше всего замочить в воде на ночь дабы были хрустящие! Укладывая огурцы в банку, где-то в середине положи половинку болгарского перца (сладкого зеленого). Сверху сыпешь 2ст. ложки соли(крупной), 1ст. ложку сахара! Заливаешь холодной кипяченой водой! Сиерилизовать 3л. банку 8-10 минут (соответственно уменьшать время если консервируешь в 1 или2 л. банках. Перед тем как закипит В каждую банку налить по 1ст. ложке 70 % уксусной эсенции! Огурцы получаются Обалденные! Да кстати огурцы лучше брать помоложе и не большие! и срезать у них «попки»

4. огурцы получились хрустящими и по вкусу похожими на

болгарские. Банки не взрываются и не вздуваются Маринад чистый и не мутный. Рецепт еще удобен в условиях газового дефицита.

ОГУРЦЫ, МАРИНОВАННЫЕ ПУТЕМ САМОСТЕРИЛИЗАЦИИ На дно трехлитровых простерилизованных банок положить по 10 г укропа, петрушки, сельдерея, листья хрена, смородины и мяты (я клала только то, что есть, а больше всего у нас было хрена:). Хорошо вымытые огурцы уложить плотно в банки. В середину банки осторожно налить чистой кипящей воды из чайника таким образом, чтобы она не текла по стенкам банки (они сами равномерно нагреются). Наполнив банку кипятком доверху, закрыть ее крышкой, которую до этого нужно держать в горячей воде. Подержать банку с крышкой 3–5 мин, затем воду вылить, а в банку сразу же снова налить кипящей воды. Прежде чем проделаить это в третий раз, в банку с огурцами положить несколько очищенных зубчиков чеснока и 10 г хрена. Вместо воды на этот раз залить банку горячим маринадом, который приготовить из воды от первой заливки. Маринад (90 г соли, 35 г сахара) довести до кипения. После двухминутного кипения в кипящую смесь долить 150–200 мл уксуса (я делала заливку без уксуса, а добавляла 1 ст ложку эссенции прямо в банку перед закатыванием. Или 1 чайную ложку на литровую банку). Кипящим маринадом залить банку так, чтобы из нее полилось, закупорить герметически и поставить вверху дном — в таком положении держать до полного остывания содержимого в банке.

5. Маринад На 1 литр воды: 2 ст.л. (не с верхом) соли| 3–4 ч.л. сах. песка 2 ч.л. уксусной эссенции (1 ч.л. эссенции = 8 ч.л. уксуса) Укроп, петрушка, сельдерей, лук, чеснок, листы хрена, мята, перец черный, лавр.лист, красный перец (чуть-чуть). Хорошо промытую траву порезать, разложить в банки, положить плотно овощи (можно вместе, а можно и по отдельности), залить кипящим маринадом. Простерелизовать и закатать.

6. Консервирование огурцов Заливочная жидкость должна содержать в-7 процентов соли и 1,2 процента уксусной 'эссенции (можно влить 2 столовые ложки. эссенции на одну литровую банку прямо на дно ее перед заполнением рассолом). Сахар при консервировании огурцов не добавлять. Температура заливки должна быть не ниже 70?С. Стерилизовать, как обычно, в посуде с горячей водой. Длительность процесса стерилизации для укупоренных' банок: пол-литровых-3-5 минут, литровых-5-в минут, трехлитровых -10-12 минут (с момента, когда вода закипела в посуде). До момента закипания воды, особенно при слабом напреве, иногда проходит много времени (особенно если консервируются огурцы в трехлитровых баллонах), и огурцы в

банках оказываются размягченными, дряблыми. Чтобы они остались, хрустящими, можно вместо 'стерилизации при 100? С ограничиться пастеризацией и нагревать банки с огурцами при 90? С: пол-литровые и литровые-10 минут, трехлитровые-20 минут. В это время надо тщательно следить за температурой нагревания, поддержи- вать ее строго на указанном уровне. При подготовке продуктов для пастеризации необходимо соблюдать хорошие санитарные условия.

7. From: Elena Burljaeva 2:5020/423.40 Огурцы берутся не слишком толстые и не слишком длинные. Обычно я обрезаю их с обеих сторон, но совсем маленькие можно и не обрезать. Если есть возможность, лучше отсортировать огурцы по размеру — хотя в банку при этом влезает меньшее количество, зато качество лучше Тщательно мою огурцы, замачиваю примерно на два часа. В это время очень тщательно, содой, мою банки. Обдаю их кипятком. Ставлю на огонь кастрюлю с рассолом. В рассол кладу (на 0.5 л воды для получения литровой банки огурчиков): — стол. ложку соли (без верха) — чайн. ложку сахара а дно обязательно укладываю лист хрена, 2 лавровых листа, 4 зубка чеснока, кусочек крсаного стручкового перца, 5-10 горошин черного или душистого перца, (если есть, еще какие-нибудь листья, — сельдерей, петрушка, тархун, вишня, смородина). Запихиваю в банку огурцы — не слишком свободно и не слишком тесно. Заливаю рассолом (часть рассола останется, она понадибится потом), закрываю крышкой (не намертво) и даю 10–15 минут постоять. После этого снова сливаю рассол в кастрюлю (самая опасная операция) и даю еще раз закипеть. Снова заливаю банки рассолом и в каждую добавляю 2–3 столовые ложки 6-процентного уксуса, сразу же закрываю и переворачиваю. Если все было вымыто как следует, банка стоит всю зиму без холодильника. Результат сильно зависит от качества огурцов — чем свежее огурчики, тем более хрустящими они получаются.

Хрен маринованный

1. 2 стакана воды, стакан 9%ч-о уксуса. 20–30 г сахара. 20–30 г соли. Корни хрена тщательно вымыть и замочить на сутки в воде. Свежевыкопанный хреи за-мачивать не нужно. Кожицу соскоблить, отрезать головку. Измельчить хрен на терке или мясорубке. На выходную головку мясорубки надеть полиэтиленовый мешочек и закрепить резинкой — благодаря этому можно избавиться от слезотечения. В кипящей воде растворить сахар и соль, снять с огня, добавить уксус, смещать с

измельченным хреном, заполнить массой горячие, банки. Пастеризовать при температуре 90 град в течение 15-20

2. 1 кг хрена. 0,2 л уксуса Э%-го, 15–25 г соли. Измельченный хрен смешать с солью и уксусом, подогреть в эмалированной кастрюле и разложить в горячие банки. Пастеризовать при 90 град: полулитровые банки — 15 мин, 1-2-литровые — 20 мин.

3. 500 г столовой свеклы, 500 г хрена. Состав заливки: 2 стакана воды. 1 стакан 9 %-го уксуса. 20–30 г соли. 20–30 г сахара. Корнеплоды столовой свеклы средних раз'меров варить около часа. Сваренную, свеклу очистить от кожицы и нарезать ломтиками толщиной 3–4 мм или натереть на овощной терке с крупными отверстиями. Ломтики свеклы уложить в банки, переслаивая измельченным хреном;. Тертую свеклу предварительно смешать с хреном. Соль и сахар добавлять по вкусу. Для длительного хранения пастеризовать (см рецепт2).

Патиссоны консервированные

Патиссоны вымыть, обрезать плодоножки и бланшировать в кипящей воде 3–5 мин. Опустить их в холодную воду на такое же время, крупные экземпляры нарезать. Маринад-заливка: 7 % соли, 1.2 % уксусной эссенции, + пряности (по вкусу, но можно такие: листья хрена и сельдерея, немного мяты, укроп, петрушка, чеснок). Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 8-10 мин., 3-х литровые 20–25 мин.

Консервирование салатов

1. 5 кг капусты 1 кг моркови 1 кг репчатого лука 1 кг сладкого перца 350 г сахара 4 стол/л соли 400 г уксуса 400 г растительного масла Овощи нарезать, перемешать, сдобрить солью, сахаром, уксусом, маслом; сложить в чистые стерилизованные стеклянные банки, закрыть пластиковыми крышками и поставить в холодильник. вкусный в качестве добавки к гарниру.

2. 3 кг помидоров 1,5 кг моркови 2 кг репчатого лука 2 кг сладкого перца Нарезать, разложить по банкам, на 0,5 л банку — 1 ч.л. соли, 2 ч.л. сахара, 2 ст.л. растительного масла, 1 ст. л. 9 % уксуса. пастеризовать 10 минут.

3. 1,5 кг помидоров 1 кг сладкого перца 0,6 кг капусты 0,6 кг яблок 0,3 кг лука 300 г растительного масла Нарезать, перемешать с маслом, разложить по банкам — соль и сахар по

1 ч.л. на 0,5 л банку, пастеризовать 10 минут.

4. 1,5 кг помидоров 0,7 кг моркови 1,5 кг перца 0,7 кг огурцов по 0,3 кг лука, зелени петрушки и укропа 1,5 ст. 9 % уксуса 1 ст. сахара соль по вкусу + по 1 ст.л. растительного масла на 0,5 л банку. Пастеризовать 10 минут.

5. 4 кг зеленых помидоров 1 кг морковки 1 кг лука *1 кг капусты (* — этого можно не надо) *0.5 — 1 кг сладкого перца *0.5л томатного соуса 1 ст. воды 1 бутылка подсол. масла по вкусу сахар соль лавровый лист Все порезать. Посолить и тд. Дать постоять чтобы пустило сок. Варить 45–60 мин, горячим разлить в банки и закатать

6. соотношение овощей произвольное — розовые и зеленые помидоры, огурцы, цветная капуста, лук, морковь, стручковая фасоль, салатный перец, чеснок. Помидоры выбирают мелкие — их в целом виде кладут, лук тоже, морковь режут на кусочки толщиной до 0,5 см, мелкие огурцы кладут в целом виде, крупные режут кружочками, фасоль нарезают на кусочки длиной 2–3 см. Подготовленные овощи плотно укладывают в банки и заливают маринадом. На 3-х литровую банку — 1 л воды, по 40 г соли и сахара, 6 зерен душистого перца, 16 бутонов гвоздики, 5-10 ст. ложек 5 % уксуса. Банки заливают кипящим маринадом на 2 см ниже горлышка, устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 60 градусов, стерелизуют 15 минут и закатывают

7. Хорошо идет зимой и как добавка в супы/борщи/вторые блюда, так и как салат, предварительно закинув туда лук, немного перца и соленых огурцов. Банки моются и стерлизуются. Туда на донышко кладется (на 1 л банку) 1 лавровый лист, пару горошин перца, 1–2 гвоздички, 1/4 перца сладкого. Затем четвертушками нарезанные помидоры, слегка приминается рукой и все это ставиться стерлизоваться минут этак на 30. Закатывается.

8. Помидоры — 3 кг Морковь — 1.5 кг Репчатый лук — 1.5 кг Сладкий перец — 1.5 кг Соль — 100 г 70 % уксус — 2 ст. ложки Это все рассчитано на 10 600-граммовых банок. Все это хозяйство мелко порезать и перемешать в подходящей эмалированной посудине. При желании можно добавить каких-либо специй, но можно и без них. Закрыть крышкой и оставить на 10–12 часов. После этого поставить на огонь и довести до кипения. Пусть кипит 30–40 минут. Вот и все. Разложить по банкам и плотно закрыть (или закатать).

Салат из перца

1. Заливка: на 1 л воды — 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной к-ты. Перец вымыть, очистить от семян, опустить на 2–3 мин. в кипящую воду, сразу охладить в холодной. Нарезать полосками, уложить в банки по плечики. Залить заливку и стерилизовать в кипящей воде 2-х и 3-х литровые — 30–35 мин.

2. Делаем рассол: на 6 литров воды, 5 стопок сахара, 4 стопки уксуса, 6 столовых ложек соли. Разрезаем перец пополам, чистим. Ложим перец в рассол кипятим 2–3 мин. складываем в постерилизованные банки применаем не очень плотно и заливаем рассолом, закупориваем, укутываем и выдерживаем пока не остынет. Получается очень вкусно и выстаевают всю зиму в квартире.

Перец по-украински

1 кг перца, 2 ст.л. уксуса, растит. масло. Перец с растит. маслом запечь в духовке до мягкости. Горячий перец очистить от семян, плотно уложить в банки, пересыпая солью. Залить уксусом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки — 35 мин.

Перец фаршированный консервированный

1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г лука, 300 г моркови, 30 г корня петрушки, 10 г ее же зелени, 1 стак. растит. масла, 20 г соли, 1–2 ст.л. уксуса, 5 горошин душистого перца. Перец вымыть, вынуть семена и «хвостики». Лук нарезать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета. Коренья очистить, нарезать соломкой и потушить в масле до полуготовности. Помидоры (сняв кожицу) протереть через сито и массу довести до кипения, после чего варить 15 мин., добавить соль, сахар, уксус, перец и варить еще 10 мин. Зелень мелко нарезать. Для консервации: раст. масло неск. мин. кипятить, охладить до t=7 °C, разлить в банки (2 ст.л. на литровую банку). Овощи, приготовленные для фарша смешать, + соль и заполнить ими перцы. Банки залить горячей томатной массой с приправами и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 65 мин.)

Перец жареный консервированный

Чистишь, режешь, слегка обжариваешь на растительном масле /очень слегка отбивает горечь и делает мягким,

Наваливаешь на сковороду и мешаешь как картошку /. Хранится на холоде до полного сьедания Затем посыпь солью и рубленным чесноком и придави грузом. Употреблять через неделю. Хранить в прохладном месте.

Перец в томатном соку

На 2.2 кг помидорчиков 1,5 перца. Из помидор — сок /можно просто порезать/ Перец отварить 3 мин после закипания и остудить под холодной водой. Затем почистить, нарезать соломкой и кинуть в кипящий сок. Банки простерилизовать, на дно накидать много чеснока. Через 3–5 минут кипения можно добавить уксус и сразу по банкам.

Консервированная морковь

Морковь моют, нарезают на кружочки, бланшируют в кипящей подсоленой воде (20 г соли на 1 л воды) 5 минут, укладывают в банки и заливают горячей заливкой (на 1 л банку — 400 г воды, 10 г соли, 10 г сахара, 50 г 4% уксуса). Банки устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой, стерелизуют в течение 25 минут и закатывают. В винегреты и салаты — самое то, удобно и быстро — варить не надо. Вкусный салат получается при добавлении на 1 кг моркови 100–200 г чеснока, затем добавить 150–200 г рафинир. растит. масла, перемешать.

Свежие помидоры консерверовонные

Можно свежие помидоры законсервировать. На дно банки прилепляешь свечку аккуратно выкладываешь свежие крепкие помидоры, поджигаешь свечу, и скорей-скорей закручиваешь банку. Как известно, в вакууме что-либо долго хранится…

Зеленые помидоры фаршированные

а 5л воды 1ст соли, 2ст сахара, 1ст уксуса, 300 г чеснока, 5шт перца «Ратунда», лаврушка, перец черный горошком, укроп, петрушка. Помидор брать ведро с горой. Перец «Ратунда», чеснок измельчить на мясорубке. Зелень порезать. Все это перемешать.

адрезать помидоры накрест на той стороне, где нет хвостика и начинить начиночкой. Помидоры уложить в банки, добавить лаврушку и перец горошком. Маринад закипятить, залить в бутыля и стерелизовать 10 мин.

Рагу из зеленых помидор

Для этого рагу надо 1,5 кг зеленых помидоров, 750 гр репчатого лука, 750 гр моркови,1/2 столовой ложки томатной пасты (кетчупа), 250 гр подсолнечного масла, 1,5 столовой ложки соли, 3 ст ложки сахарного песка (если добавляется кетчуп, то соответственно сахару кладется поменьше). Тушить полтора часа. Рагу раскладывают в стеклянные банки в горячем виде и закупоривают полеэтиленновыми крышками. Хранить в холодильнике или на балконе, но обязательно в прохладном месте.

Помидоры соленые

1. В банки напихать: укроп, петрушку, чеснок (все порезав), 3 ст. ложки подсолнечного масла, помидоры одного размера до плечиков банки. Рассол на 3 3-х литровых банки: На 3 литра воды 3 ст.л. соли, 7 ст. л. сахара, 10 шт. перца горошком, 5–6 лавровых листов, все довести до кипения, добавить 1 ст. л. уксуса 9 %, затем снять с огня, залить помидоры, дать постоять минут 10, прокипятить крышки, закатать, пастеризовать 10–12 мин после начала кипения.

2. Консервирование помидоров Для консервирования лучше выбрать мелкие плоды овальной, сливовидной или грушевидной формы. Консервы лучшего — качества получаются из очищенных томатов. Отсортированные и промытые плоды сложить а дуршлаг и опустить на 1–2 минуты в кастрюлю с кипятком. Затем быстро опустить дуршлаг а холодную воду также 'на 1–2 минуты: на кожице появятся «трещины, и ев легко можно будет смять руками или с помощью ножа, начиная с верхушки. Очищенные томаты плотно уложить в банки, залить слабым рассолом (1 столовая ложка мелкой соли на 1 литр воды) либо соком, полученным, из тех же томатов. На каждый литр сока надо добавить 1 чайную ложку соли. Наполненные пол-литровые банки стерилизовать в кипящей воде 35 минут, литровые-40, трехлитровые-час.

Помидоры в желе

1. Заливка: на 1 л воды — 70 г сахара, 40 г соли, 1 ч.л. уксуса, 30 г желатина, черню перец, лавр. лист. Желатин замочить мин. на 40. Помидоры уложить в банки (лучше нарезанные). Заливку закипятить, положить желатин, добавить мелко нарезанную морковь, прокипятить минуты 3. Залить банки горячей заливкой и стерилизовать: 0.5-л банки — 5–7 мин.)

2. На дно банок (я обычно использую литровые и поллитровые) положить специи: перец гор., гвоздику, лавр. лист, 1 зубчик чеснока (можно и без чеснока). Затем уложить помидоры половинками или четвертинками если слишком крупные. Сверху лук 2–3 кольца. Приготовить маринад: 3 чайные ложки желатина залить холодной водой на 30–40 минут; в 1 литр воды положить 2 ст. ложки соли, 1,5 ст. ложки сах. песка и подготовленый желатин. Все довести до кипения. Кипящим маринадом залить помидоры. Простерлизовать каждую банку 10–20 минут (в зависимости от размера банки). Перед закаткой в каждую банку добавить уксусной эсенции 0,5–1 чайн. ложку (в зависимости от банки).

Икра из баклажанов

1. 5 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 2 кг лука, (в принципе соотношение принятое, но может варьироваться, причем, имхо, большого значения не имеет;)), соль, сахар, горький перец, чеснок по вкусу, растительное масло. Баклажаны испечь, очистить пока горячие и прокрутить через мясорубку (можно измельчить в миксере — удобнее). Помидоры, перец и лук прокрутить, сложить все в кастрюлю или глубокую сковородку, перемешать, налить масла, довести до кипения, посолить, поперчить, посластить, положить давленый чеснок и тушить на небольшом огне до готовности, то есть до загустения. Загустевшая очень хорошо хранится. Иногда баклажаны не чистят, это придает икре горчинку. Помидоры лучше мясистые или отжатые от семян, а то замаешься воду выпаривать

2. баклажаны очищаются, нарезаются, добавляется чуть воды (раст. масла) и тушатся под крышкой. Затем их очень просто размять толкушкой (той, к-рая для картоф. пюре). После чего в сковороде обжарить лук, чеснок, помидоры и проч., добавить баклажанное пюре и жарить. поиешивая, до готовности. В конце процесса положить специи (соль, перец, лавр. лист и т. д. — по вкусу). Хранится хорошо, только в холодильнике

3. 2–3 небольших баклажана испечь (можно в микроволновке), 2 морковки, головка лука (можно и больше, если

нравится), 3–4 болгарских перца или сладкой ратунды, для остроты можно немного и горькой ратунды, 4 средних помидора. Все пропустить через мясорубку, выложить в сковородку, посолить, добавить немного воды и поставить на медленный огонь. Около часа тушить (если делать большие объемы, то больше), а потом добавить растительного масла и жарить минут 20–30.

4. 5 кг — баклажан 2 кг — моркови 1.5 кг — лука 2 кг — болг. перца Нарезать баклажаны и морковь кубиками лук кольцами, перец — соломкой. Если баклажаны предварительно очистить от кожицы, то икра будет нежнее. Растительное масло (не подсолнечное — т. к. пенится, горчит и запах остается. У нас используется хлопковое) налить в котел и разогреть. Обжарить лук, затем морковь и перец и только потом добавить баклажаны. Причем баклажаны можно закладывать партиями — порезал и в котел. Все это хозяйство тушить на умеренном огне помешивая время от времени пока не выпарится влага (1.5 — 2 часа), но не доводить до темного цвета. Некоторые сразу после закладки баклажан добавляют тертые без кожицы помидоры, в этом случае вкус икры (кислее или нет) зависит от спелости и вкуса помидор, я предпочитаю без последних. После готовности закладывают в банки стерелизуют 40–45 мин. на пару или в кипящей воде и закатывают.

Аджика

1. Пропустить через мясорубку: 2,5 кг помидор 1 кг сладкого перца 1 кг яблок (антоновка) 1 кг моркови 5 шт. стручков острого перца (5–7) Варить 1 час. В чуть остывшее варево добавить: 200 г толченого чеснока 1 ст. 9 % уксуса 1 ст. подсолнечного масла 1 ст. сахара 1/4 ст. соли Перемешать, разлить по банкам, сверху немного подсолнечного масла, закрыть капроновой крышкой. Выход 5,5 литров. Примечание. 1 стручек острого перца можно заменить на 1 чайную ложку молотого острого перца.

2. На 3-х литровую банку: 5 кг спелых помидор вымыть, высушить, 5–6 головок чеснока, 100-грамовый стаканчик соли, можно добавить перец сладкий, 1 шт. перца острого, 6 корней хрена больших. Все прокрутить через мясорубку, размешать и положить либо в банки, либо в бутылки, хранить в холодильнике.»

Рыба

Рыба, запеченая в сметане

1-1.5 кг рыбы, 1–2 ст ложки подсолнечного масла, 500–750 г сметаны, 1–2 ч ложки молотого черного перца, 1 лимон (сок и цедра), 1 щепотка мускатного ореха Рыбу можно брать со специфическим запахом — щуку, для которой этот рецепт и предназначен, однако можно брать и любую другую, я пробовал из судака, лосося. Рыбу очистить, натереть перцем снаружи и внутри, облить маслом и целиком положить в глубокую сковороду на керамическую подставку (можно блюдце) и открытой поставить в духовку на 7-10 мин., чтобы рыба зарумянилась. Затем переложить ее в более тесную посуду, залить сметаной, наполовину покрыть ею рыбу, закрыть крышкой и поставить в духовку на слабый огонь на 45–60 мин. Готовую рыбу выложить на блюдо, облить лимонным соком, а образовавшуюся подливу прогреть на плите до загустения, посолить, сдобрить тертым мускатным орехом и цедрой, подать отдельно к рыбе в соуснике или облить им рыбу. Последнюю операцию по загущению мне делать ни разу не приходилось — соус получался густым и так… Вместо керамических подставок можно использовать розетки (рыба была длинная, одного блюдца не хватало), а потом стал класть на решетку

Рыба, запеченая в фольге

1. Большую камбалу (чем больше, тем лучше) слегка почистить. На лист пищевой фольги (лучше расстелить его прямо на противень, на котором будем запекать) кладется немного майонеза и размазывается по размерам камбалы. Кладется камбала (брюшком вверх), обмазывается майонезом, сверху кладутся помидоры (нарезанные кружками), лук (колечками), заливается остатками майонеза, заворачивается ГЕРМЕТИЧНО в фольгу и запекается в нагретой духовке на небольшом огне (~25–30 минут; время зависит от размеров камбалы). Готовую камбалу вынимаем из духовки, кладем на блюдо, снимаем верхнюю часть фольги и…

2. From: Elena Pogorily 2:5020/976.22 Берешь жирную свежую или с/м рыбу (лучше всего скумбрия). Чистишь от внутренностей

(голову оставляешь, но жабры нужно вынуть). Потом мелко режешь петрушку, зеленый (или репчатый) лук, чеснок, дольками режешь лимон. Берешь подготовленную рыбу солишь, перчишь и в брюшко вкладываешь зелень и обязательно лимон. Заворачиваешь рыбу в фольгу, так чтобы шов был сверху (иначе вся жидкость вытечет) и ставишь в разогретую духовку 220–25 °С на 20–40 мин в зависимости от величины рыбы. На 2рыбы — пучок зелени, маленькая луковица,3–4 зубка чеснока, 1/2 лимона, соль перец по вкусу.

Рыба, запеченая в духовке с майнезом и сыром

берешь филе рыбы (минтай, макрорус, палтус нежирный), лучше все-таки минтай; перчишь, укладываешь на противень, сверху колечко лука, тоненький кружочек соленого огурца, все это заливаешь майонезом и засыпаешь сыром(если он есть). Противень заранее смазать салом. Ставишь в духовку — минут на 15–20 на градусов так 200. Получается очень красиво вкусно и сытно.

Хек, запеченый в духовке

Беру филе хека и на кусочки его. Потом сильно перчу и солю. Тру морковку, в колличестве не меньшем чем рыба (по обьемам результата), луку режется тоже много (тоже в покрошенном виде примерно как обьем рыбы). Все это еще перчу-солю в процессе перемешивания с рыбой и не забыть полить подсолнечным маслицем, ато высохнет все. Лаврушку туда. В духовку до готовности, на среднем уровне около часа (проверяется, чтобы не горело). Под крышкой. Трется сыр, режется тонкими кружочкками пара соленых огурчиков. На то что изготовилось в духовке сверху раскладываются огурчиковые кружочки и посыпается все сыром. Опять в духовку или микроволновку на несколько минут, чтобы только сыр расплавился. Можно без крышки. Выключаем. Все. Как сыр начинает схватываться, пачкаю порциями этого всего тарелочки и на стол. Хорошо дабавить кусочек хлеба с маслом

Отварная рыба

1. Треску выпотрошить, помыть, порезать на куски, чтобы все хорошо входило в каструлку. Она у нас такая пузатенькая и

мелкая, так что получилось, как и задумывалось, в один слой. Хвосты отложили на потом. После того, как заполнил один слой в каструлке, выложил рыбу обратно в миску и поставил в холодильник, чтобы не мешалась под руками. Теперь настал черед _лукового бульона_. Взял одну большую луковицу, чтоб не соврать, сантиметров восемь-десять в диаметре, и на терку Бернера ее, покрошил все полукольцами вупомянутую каструлку, залил водой и поставил на огонь. Вода закипела, покипела минут семь, и я отнес это все на балкон. (Можно проще уложить рыбу в каструлку и поверх нее положить колечки лука и помазать майонезом, добавить еще немного воды, пряностей — и в духовку) теп-ерь настало время сварить яйца. Как это делается, все знают, так что на этом не останавливаемся. Пока доставал яйца, заливал водой, пока отдыхал, прошло десять минут, и бульончик на балконе остыл. Взял рыбу, принес бульон и уложил аккуратненько рыбу в кастрюлю. Нарезал тоненько поллимона (лимон 150 г) и уложил сверху. Поставил на средний огонь (м.б. ближе к сильному), пока не закипело. Когда закипело, уменьшил до слабого. Все это варилось минут 20. После этого бросил три шарика душистого перца, штук пять черного, и пару гвоздичек. Посолил. (По рецепту нужно было еще добавить уксуса две ч.л., но я забыл). Еще поварил минут 7. Выключил и дал постоять минут 10. За эти десять минут я успел сделать польский соус. После этого настал ужин. Картофельное пюре, пару кусочков трески (одного, как оказалось, было мало), все это поливается соусом.

2. Сварите бульон из кореньев — петрушка (корень и зелень), лук, морковь, сельдерей, стебли укропа, одна картофелина. Конечно, лавровый лист, черный и душистый перец, соль. Хорошо добавить в бульон отдельно прокипяченный огуречный рассол. Он придаст рыбе плотность и белизну. Теперь можно класть нарезанное крупными кусками филе. Дальше начинается самое трудное — не переварить рыбу. Минут пять-семь и она готова. Подайте ее «фри», то есть свободной. Только полейте растопленным сливочным маслом, смешанным с лимонным соком. Вот это будет уже нечто. о если не останавливаться на достигнутом, то припустите рыбу — и это будет тоже нечто, но уже на следующем головокружительном уровне. Влейте в глубокую сковороду с плотной крышкой стакан сухого белого вина. Добавьте туда тонко нарезанный лук, зелень сельдерея, укропа, петрушки. Опять же лавровый лист, перец, соль. Хорошо добавить эстрагон и настой шафрана. Когда все это закипит, осторожно разложите на сковороде куски филе, предварительно сбрызнутые лимоном. Жидкость должна покрывать рыбу. Теперь

уменьшите огонь настолько, чтобы рыба ни в коем случае не кипела. Плотно накройте крышкой и через 10–12 минут подавайте к столу.

Минтай, тушеный с картофелем

В сковородку (желательно чугунную) уложить минтай (нарезанный мелкими ломтиками), залить водой. Положить лук, нарезанный мелкими кусочками, лавровый лист, черный перец, соль(все по вкусу) 2 ложки подсолнечного масла аверх уложить картофель нарезанный кружочками. Вода должна прикрыть картошку Закрыть крышкой и тушить 20 минут.

Карп фаршированный

Карп большой, весом 2,5 — 3 кг, 500 г мякиша белой булки. 4 яйца. 100 г лука. 30 г соли, 100 г очищенной кильки, 100 г масла сливочного, 0.5 литра молока, 2–3 дольки чеснока, 10 г черного перца (модотого), 3–4 шт. лаврового листа. 10 горошин мшистого перца.1/2 лимона. У очищенного целого карпа срезать плавники, отрубить хвост, разрезать брюшко до спины. Затем срезать филе вместе с хребтом и реберными костями, оставив на коже 0,5–1,0 см рыбного филе без костей. Очистить срезанное филе от костей, добавить очищенную кильку, размоченный в молоке мякиш булки, очищенный лук (оставив одну луковицу для бульона-ланспига), чеснок. Все посолить, поперчить и пропустить через мясо1 рубку. В полученный фарш вбить4 яйца, размешать и зафаршировать карп. Чтобы шов не разошелся, следуетперевязать его по всей длине тушки шпагатом, как увязывают колбасы. Затем тушить в небольшом количестве бульона, приготовленного из плавников, хвоста, костей. Этот бульон варится на слабом огне 45–60 минут с добавлением головки лука, душистого перца, лаврового листа. В конце варки бульон солят по вкусу и процеживают.

Рыба в яйце

минтай режется на части, окунается в подсоленое яйцо, обваливается в муке и жарится — очень вкусно.

Хек в пиве

«4 крупных куска хека, 125 г свежего сала, 4 луковицы, 1 десертная ложка муки, 60 г сливочного масла, 300 г пива, 1/2 ч.л. сахара, букетик зелени, 1 ст.л. горчицы, 100 г сметаны, 4 большие картофелины, соль, перец. Хек очистить, вымыть, обсушить, посолить. Мелко нарезать сало, очищенный лук, петрушку. В сотейнике подрумянить на сливочном масле сало и лук, посыпать мукой, и снова обжарить до золотистого цвета. Туда же влить пиво, добавить сахар, букетик зелени, соль, перец и кипятить на медленном огне в течение 15 минут. Картофелины разрезать пополам и сварить на пару. Из пивного соуса вынуть зелень, опустить хек и варить на слабом огне 20 минут, без кипения. Хек выложить на подогретое блюдо, обложить картофелем. Горчицу, разбавленную сметаной, влить в соус, поставить на огонь и взбивать 1 минуту. Хек полить соусом, посыпать петрушкой. Блюдо подавать горячим.»

Рыба, запеченая в духовом шкафу

Очистить, нарезать кусками и немного посолить 750 г морской рыбы. Вынуть косточки и замочить рыбу на полчаса в разведенном уксусе. Положить в кастрюлю 500 г нарезанной кружками моркови, 4 нарезанные ломтиками головки лука, по 1/2 чайной ложки красного и черного перца и горсть мелко нарезанной зелени петрушки. Посолить смесь и уложить сверху куски рыбы. Полить стаканом вина и 1/2 стакана оливкового масла, закрыть крышкой и тушить в духовке полтора часа. Осторожно вынуть куски рыбы и уложить на блюдо, соус протереть через сито и выложить вокруг рыбы, украсить маслинами.

Рыбный рулет «Секрет»

400 г рыбы, 50 г свиного шпика, 1 чайная ложка 3 % уксуса, 4 зубчика чеснока, 2 чайные ложки желатина, соль по вкусу. Рыбу разделать на филе без кожи и костей, отбить, посолить и поставить мариновать в уксусе в течение 2 ч. Затем посыпать мелко рубленным чесноком и сухим желатином, дать постоять 30–60 минут для набухания желатина. На пергамент или влажную льняную салфетку выложить рыбу, сверху положить нарезанный тонкими брусочками шпик, свернуть в виде рулета, перевязать белыми нитками и готовить на пару примерно 60 минут. Охладить, развернуть и подать на стол с соусом из хрена.

Запеченая рыба, фаршированная зеленью

Предподчтительно жирная рыба (ставрида, скумбрия и т. п.). Естесно разделывается как обычно. Требуется еще: фольга, петрушка или сельдерей (я предпочитаю сельдерей, он ароматней) и чеснок. Травку порубить с чесноком. Рыбу обсушить, просолить и поперчить. Фаршировать травой с чесноком и завернуть плотно в фольгу, что-бы сок не бежал. а 20 минут в духовку на противне.

Рыба с белым вином и лимоном

Берешь любую рыбу, можно филе. Обсушиваешь. Выкладываешь на сковородку, сверху дольку лимона и поливаешь белым вином (солить нельзя), я еще сыплю разной травки, сухой и свежей. Ставишь на плиту, минут 12–15 паришь (смотря по размеру рыбы) под крышкой.

Рыба в тесте

Тесто: 200 гр. охлажденного маргарина порубить с 200 гр. творога, 200 гр. муки и 1/2 ч. л. соли. Замесить эластичное тесто. Скатать тесто в шар, завернуть в фольгу или пакет и поставить в холодильник на ночь. Для начинки: 750 гр. филе горбуши (можно использовать готовое филе из любой рыбы, конечно не соленой); сок 1 лимона, соль, душистый перец; 1 стебель лука-порея. Рыбное филе вымыть и промокнуть салфеткой. Полить лимонным соком и поперчить. Лук-порей разделить на отдельные листы и бланшировать в кипящей воде 3 мин. Затем сразу лук обдать холодной проточной водой и дать стечь. Листья лука положить немного внахлест, промокнуть салфеткой. Сверху положить рыбу и завернуть в листья лука. Тесто рвзделить на 2 части и раскатать в форме прямоугольника ~ 20 на 40 см. Каждую часть теста вырезать в форме рыбы (можно заранее из бумаги вырезать шаблон, а потом только ножом обвести по тесту). Одну «рыбку» из теста положить на выстланный пергаментом протвень. На нее выложить филе, завернутое в лук (у меня не было лука-порея. Я мелко порезала укром с петрушкой, посыпала филе с обеих сторон и со спокойными нервами продолжала дальше). Яичным белком смазать края теста. Сверху положить вторую «рыбку» из теста, края хорошо прижать. На тушке рыбы ножницами сделать мелкие, аккуратные надрезы как-будто чешуя. Из оставшегося

теста сделать глаза и рот, «приклеить» яичным желтком. Поверхность теста смазать яичным желтком, смешанным с молоком. Выпекать при температуре 200 градусов около 40 минут.

Рыба, запеченая с морковью и луком

1. Берем рыбу (не особо важно какую). Обрабатываем как обычно и режем на кусочки прям с костями (кости — это главное). Обжариваем в достаточном количестве растительного масла. В это время берем неимоверное количество морковки и лука. Режем (морковку либо тоненькими полосками типа терки, либо мелкими кубиками). Далее морковку и порезанный лук обжариваем в масле до _легкого_ румянца лука. Выкладывается все строго слоями. На дно утятницы выкладываем обжаренный лук с морковкой и выливаем из сковороды масло. Следующим слоем мелко порезанные помидоры (можно томаты, томат-пасту или, в крайнем случае, кетчуп). На все это кладется обжаренная рыба. Она обильнейшим образом посыпается перцем и чуть-чуть солью. Разного рода приправы по вкусу. Потом повторяем слой лука с морковкой и слой помидоров. Лучше как можно больше помидорного сока. Это был первый слой. Если рыбы много, то кладем опять слой рыбы, слой морковки с луком, слой помидоров. И т. д. В этом случае в утятнице уже будет достаточное количество масла от жаренья рыбы и лука. Масла можно чуть-чуть долить, если его мало. Все это великолепие заливается малым количеством воды, закрывается и помещается в духовку. Тушится рыба около 2-х часов на среднем огне. Все это время надо следить и, по мере надобности, подливать воду, чтобы не подгорела. Готовность определяется костями рыбы. Они должны быть _очень_ мягкими и приятно есться Гарниром к этой рыбе неплохо идет рис.

2. 1.Наливаем на сковородку немного подсолнечного масла. 2.Берется примерно килограмм минтая (пробовали заменить минтай красной рыбой, но результат получился хуже) нарезаем на кусочки не очень крупные. 3.Укладываем на сковородку (забыл сказать, что сковородка должна быть достаточно глубокой). 4.Затем берем 4 или 5 крупных морковок, чистим и трем на крупной терке. 5.Выкладываем морковь поверх рыбы (равномерно). 6.Берем примерно 4 крупных луковицы режем кольцами и равномерно распределяем поверх моркови. Да не забудьте посолить и поперчить рыбу и посолить немного каждый последующий слой по вкусу. 7.Затем берем примерно поллитра

сметаны и заливаем все что мы уложили в сковородку. 8.Затем ставим на плиту и тушим на среднем огне до готовности овощей. К тому времени как овощи стушатся рыба уже будет готова(минут 40 — 45). На гарнир лучше подовать рис. Количество овощей можно варьировать на ваш вкус. Рыба должна получиться сочной.

Рыба, запеченая с картофелем

Обработанную рыбу (окунь, треска, хек и др.) отделить от костей, нарезать, обдать кипятком, посыпать солью, молотым перцем и полодить на смазанную жиром сковородку. Вокруг рыбы положить кружочки вареного до полуготовности картофеля. Залить белым соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подавать в посуде, в которой запекалась рыба, посыпав мелко рубленной зеленью.

Рыба, запеченая в духовке с яйцами

Ингредиенты: рыба (зубатка), лук (в больших количествах), яйца сыр (опробовано с Гаудой и копченым колбасным), майонез, соль, лаврушка, перец черный горошком, сливочное масло. Рыба обжаривается на сковороде в сливочном масле, затем сверху укладывается лук кольцами, затем все это заливается взбитыми как на омлет яйцами, солится, сверху укладывать пряности. После того, как омлет практически готов, трется сыр на крупной терке — и наверх, потом все заливается майонезом и ставится в духовку до подрумянивания последнего. Блюдо с выбранными мной ингредиентами получается очень нежным и готовится очень быстро.

Рыба, запеченая в духовке с шампиньонами

From: Dmitry Fedorov 2:465/110.49 Беру свежую рыбу (можно свежемороженную, но тогда ее надо предварительно разморозить), очищаю от «шкуры» и тщательно избавляюсь от всех костей Далее все очень просто… Беру сковороду, а лучше противень с тифлоновым покрытием, смазываю ее/его растительным маслом, выкладываю на дно порезанную достаточно мелкими кусочками рыбу (однако можно и мясо, тоже вкусно получается), сверху укладываем порезанный тонкими колечками лук, потом укладываем слой порезанных тонкими

колечками варенных яиц, потом эти самые шампиньоны из банки, если они сильно крупные, то разрезаю их (с ними нельзя перестараться, а то олучится фигня), чуть не забыл — эти самые шампиньоны нодобно предварительно промокнуть салфеткой, ну вобщем слелать их сухими, потом потертый твердый сыр (им надо засыпать достаточно хорошо), а сверху это све заливается сметаной, перемешанной в соотношении 1:1, с майонезом. После чего полученное блюдо ставится в духовку (она должна быль средней темпиратуры, ну вобщем как для выпечки дрожжевого теста). Выпекаю до готовности (это примерно ококло часа).

Рыба, тушеная с морковью и луком

From: Elena Moiseeva 2:5051/12.12 Рыбку предварительно обжариваешь (в которой поменьше костей). Отдельно жаришь много лука и моркови. Потом в кастрюльке слой морковки, слой из рыбки, слой морковки — перемазываешь майонезом (а можно вместо майонеза взять томат. Тогда его протушить с морковью и луком. А можно сметану+томат.) И так пока не кончатся подготовленные компоненты, последний слой — моркови и майонез (или…). Подливаю чуть водички. Когда закипит-на медл. огонь и до готовности(на глаз).

Хе рыбное

From: Alexandr Zloba 2:466/3.99 Берется рыба, лучше толстолобик можно судак можно коропа весом не менее 800 г. (одна штука). Рыба чистится, потрошится срезаем филе: разрезаем рыбу вдоль хребта попала (голову отрезаем) вырезаем хребет, вынимаем большие реберные кости, потом режем каждое филе на полоски шириной 2 см (поперек). Потом каждую полоску режем на кусочки толщиной примерно полсантиметра. посолить по вкусу, оставить на 10 мину. Затем залить раствором из расчета:2 ложки уксуса на 3 ложки воды. Отстоять 3 часа, добавитьь лук, порезанный колечками, отстоять 2 часа. Сделать углубление посередине, всыпать красный молотый перец и в него вливать кипящее жареное подсолнечное масло. Пернемешать хранить в холодильнике, в стеклянных банках закрытых крышкой. Продукты: полкило филе, 3 небольшие луковицы, 100 грамм масла подс., одна ложка (чайная, без горки)перца красного. Обалденно вкусно получается.

Соленая рыба

1. селедку, скумбрию: Чищу рыбу от внутренностей, отрезаю голову. Готовлю смесь: 2 ст. л. соли 1 ст. л. сахара Кто любит, можно добавить специи, но и так вкусно. Пересыпать рыбу этой смесью, сложить плотно в миску, накрыть тарелкой и поставаить груз. Через 2 суток готова. Ее можно сполоснуть хол. водой, обсушить сложить в п/э пакет и в морозилку. Размораживать по мере надобности.

2.. Свежую рыбку разбираю на маленькие кусочки без костей, все складываю в банку и заливаю рассолом. Затем эту банку ставлю в холодильник на 2–3 дня, От этой селедочки пить не хочется, что радует. Рассол — на 1 л воды кладем соли 100 гр, сахара 2 ст.л., перец, лаврушка, гвоздика, тмин, укроп. Прокипятить, охладить и залить. Если часть воды заменить винцом, то и результат будет не менее приятный. Любители могут добавить лук в раствор еще до тепловой стадии.

Соление горбуши

1. На 1 кг потрошенной рыбы (без головы и хвоста) берется 2 ст.л. соли и 1 ст.л. сах. песка, несколько горошин перца и листочек лаврушки. Все перемешать и этой смесью натереть тушку. Заворачивается в пергамент и оставляется на сутки в тепле под гнетом. После этого тушка промывается проточной водой и убирается в холодильник. Можно есть.:)

2. Отделить филе (можно оставить мелкие ребра и спинные кости), кожа должна остаться. Подготовить посудину для засолки (лучше всего эмалированную форму с ровным дном). На дно формы насыпать тонким слоем соль, только ТОНКИМ слоем!!! Приготовить смесь из соли и специев (если со всякими специальными специями туго, то можно обойтись одним черным молотым перцем но лучше добавить немного душистого). Натереть слегка рыбу этой смесью (причем больше со стороны кожи), сложить в посудину кожей вниз!!! и поставить в холодильник на нижнюю полку где потеплее:) Через сутки если очень хочется можно уже потреблять, хотя если постоит дня 3–4 то будет вкуснее.

3. столовую ложку соли и 2 чайных сахара, перемешиваю и натираю этой смесью средних размеров горбушу. Получается весьма вкусно.

4. 2 столовых ложки соли(крупной), 1 ст. ложку сахарного песка Можно немножко черного перца. Все это перемешать.

Горбушу отделяют от хребта, натирают смесью, можно добавить лавровый лист, завернуть в кальку и на 3–4 дня положить в холодильник на верхнюю полку или под морозилку. Приятного аппетита.

Пеште ку муждей

Для этого годится любая рыба, но не очень жирная. Особенно хорошие результаты получаются из карасей и карпов. Рыбу почистить и порезать на не большие кусочки, обжарить. Но нужен рыбный бульон, поэтому или готовите его из головы и хвоста, или просто несколько кусочков отвариваете. В бульон обязательно добавте соль, лавровый лист, и несколько горошинок черного перца, чтобы он был приятным, а не пахнул сильно рыбой. Затем или в это время, надавливаете где-то 10 зубчиков чеснока, добавляете соль, чуть-чуть подсолнечного масла, и растираете все это деревянной ложкой в глинянной миске (материал ложки и миски очень важен для качественного приготовления блюда). Получается такая почти однородная масса. Заливаете это все еще горячим бульоном и перемешиваете. Затем складываете обжаренные кусочки рыбы в какую-нибудь глубокую посуду, и заливаете ее получившимся составом (вот он-то как раз и есть — МУЖДЕЙ). Дайте этому всему постоять несколько часов, чтобы рыба хорошо пропиталась. Поедается это блюдо холодным.

Рыба в горшочках

1. можно положить туда рыбное филе, залить смесью молока с яйцами, посыпать обильно (полстакана) укропом и через полчаса подать рыбу нежную, как невеста.

2. Берем сырую треску, режем на куски (можно отделить от костей). Кладем в горшочек. Достаем сыр режем кубиками и посыпаем рыбу. Чистим картошку, также режем кубиками и все кладем в горшочек. Залваем подсолнечным маслом (примерно пол-стакана) и водой. Сверху добавляем нарезанный кружками лук и заливаем майнезом. Соль по вкусу. Ставим в духовку на 20 мин. Точно также можно прготовить мясо, добавив перец, можно добавть нарезанные грибы.

Рыба на костре

1. рыбка нанизывается на подходящую палочку и жарится на углях как шашлык.

2. рыбка заворачивается в лист лопуха (можно в фольгу, но в лопух интереснее:) к тому же не всегда с собой на рыбалку фольгу потащишь), и закапывается в горячую золу. Сверху развести небольшой костер. Вобщем, так же, как картошка в костре печется (можно, кстати, и картошку одновременно в золу побросать — будет гарнир).

Жареная треска

снимаем с него филе (кто знает макрорронус и треска отлисаются тем что мясо у них слоится при жарении и распадается на дольки) режем на кусочки 5–6 сантиметров длинной. Берем лимон 1 на сковородку. режем лимон пополам, вижимаем из него в отдельную посудину весь сок, а все что осталось режем на маленькие 5х5 миллиметров или еще меньше дольки. 1 луковцу на 1 рыбину мелко режем и 1 морковину на всю сковородку. Морковину трем на мелкой терке, на сковородку со сливочным маслом и жарим на медленном огне пока масло не станет ярко оранжевым. Добавляем лук. как только лук слегка подрумянится доливаем растительное масло кладем рыбу вливаем лимонный сок и на малом огне обжариваем слегка рыбу. как только она обжарится всыпаем лимонную шкурку, соль специи и закрываем крышкой. Почти до готовности. Перед выключениемснимаем крышку и выпариваем лишнюю влагу. Подавать с картофелем или макаронами.

Маринованная рыба

Чистим рыбу, обжариваем в муке. Складываем в посуду. Готовим маринад. Кипятим воду, туда добавляем лук нарезанный колечками, тертую морковь. Овощей можно много. Далее добавляем уксус, соль, сахар, перец горошком, лавровый лист. Все по вкусу. И заливаем рыбу, ставим в холодильник. Утром все готово, главное не проглотить язык

Рыба в кляре

1. Рыба мороженная (хек, треска, стиврида, минтай и др.)-600 гр. или филе рыбное-300гр., лимонная кислота-1 гр., масло

растит.-1 стак., зелень петрушки рубленая-1 ч.л., мука пшенич.-2/3 стак., вода или молоко-2/3 стак., яйца-3 шт., лимон-1/2 шт., соль, перец черный молотый-по вкусу. Рыбу разделывают на филе без кожи и костей или берут готовое филе, нарезают небольшими брусочками толщиной 3–4 см, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, перец, масло растит. (1 ч.л.); сбрызгивают лимонной кислотой или соком лимона, перемешивают и ставят в холодильник для маринования на 20–30 минут. Для приготовления теста муку разводят теплым молоком или водой, размешивают, добавляют соль, желтки яиц и ставят в теплое помещение. Перед жарением в тесто вводят охлажденные взбитые белки. В кастрюлю наливают растит. масло и нагревают. Каждый кусочек рыбы обмакивают в тесто и обжаривают в масле 2–3 мин. до образования поджаристой корочки. Подают с майонезом и дольками лимона.

2. From: Evgeni Rizaev 2:5085/26.30 Китайцы великолепно готовят рыбу и мясо в кляре! Применяется крахмал, желток сырого яйца, вода, соль, перец, имбирь. Рыба разделывается на филе, кости удаляют. Нарезается маленькими брусочками- примерно, как карандаш или тоньше. Маринуется около получаса в соевом соусе, тертом имбире, тертом луке, перце (бывают и другие варианты). Взбивается желток с солью в него добавляют крахмал, разводят водой, добавля- ется тертый имбирь, перец. Кляр не жидкий, густой! В полученый кляр ложат рыбу, которая мариновалась, предварительно слив маринад. Все перемешивается. В казанке желательно с толсыми стенками и круглым дном растапливается (предпочтительно) свинное сало, (можно растительное) и обжариваются кусочки рыбы. Их надо закидывать по одному. Время жарки одной партии около трех минут. Масло при жарке должно быть сильно раскалено! P.S. По этому принципу я готовлю предварительно отваренную в течении трех минут цветную капусту (разобрать).

Крабовые палочки в кляре

крабовые палочки-3 пачки (по 100 гр.), кислота лимонная-1 гр., масло ратит.-1 стакан, мука пщеничная-2/3 стак., молоко или вода-2/3 стак., яйца-3 шт., лимон-1/2 шт., зелень петрушки рубленая-1 ч.л., соль, перец-по вкусу. Крабовые палочки укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, перец, масло растит.-1 ч.л., сбрызгивают раствором лимон. кислоты или соком лимона, перемешивают, ставят в холодильник на 15–20 минут. Для приготовления теста муку разводят теплым молоком,

размешивают, добавляют соль, желтки яиц ставят на 10 минут в теплое помещение. Перед жарением в тесто вводят охлажденные и взбитые белки яиц. В кастрюлю наливают растит. масло и нагревают. Крабовые палочки обмакивают в тесто и обжаривают в масле 2–3 минуты до образования поджаристой корочки. Подают с майонезом, корнишонами и дольками лимона.

Рыба по-монгольски

купить в магазине мороженную рыбу «Горбуша», одну, средних габаритов. купить около полкило репчатого лука там же. купить картошку, и штуки три — пять почистить. приготовления окончены. начн?м готовить блюдо. порезать горбушу пополам, вторую половину убрать в холодильник, первую лишить хвоста, и аккуратно порезать, попер?к, ломтиками вдва сантиметра толщиной налить воды и поставить на плитку кастрюлю (на троих — четверых голодных студентов) положить хвост и ломтики горбуши в кастрюлю. добавить картошку, нарезая мелкими кубиками. теперь нужно взять заварник, и аккуратно влить через ситечко столько заварки, сколько не страшно (это меньше полстакана…:) немного попозже порезать луковицу, положить туда же, посолить, подсыпать специй, если есть. когда начн?т кипеть, бурлить, и вкусно пахнуть — немедленно снять с плиты и приступить к съеданию…

Рыба по-гречески

Используется морская рыба, хорошо идет минтай.

Разделать рыбу на филЕ, добавить соль и специи по вкусу. Мелко порезанные лук и чеснок слегка обжарить на растительном масле в отдельной сковороде. На большую сковороду налить немного масла и выложить слой картофеля, нарезанного кружочками толщ. 7–8 мм. Обжарить и перевернуть каждый кружок на другую сторону и слегка присолить. Сверху выложить жареный лук и чеснок, затем слой рыбного филе (кожей вниз). Свежие или замороженые помидоры порезать кружочками толщ. 1 см., выложить их на рыбу и присолить. Все это залить смесью из 2-х яиц взбитых с 1/2 ст молока. Запекать под крышкой на плите на среднемогне 20 мин. После чего дать постоять 15 мин., чтобы впитался образовавшийся сок. Поедать можно как в горячем, так и в холодном виде. Это блюдо уплетают даже те, кто не ест рыбу вообще:)

Карп запеченый

Исходные материалы — карп, окунь Рыбу почистить, порезать кусками толщ. 3 см. посолить, поперчить и т. д. по вкусу. На сковороду налить немного растительного масла и уложить куски рыбы, в т. ч. головы и хвосты, сверху уложить лук кольцами. Приготовить следующую смесь: 1 тертый плавленый сырок + 2 сырых яйца + 1/2 банки майонеза + жареные грибы (если таковые имеются). Смесью залить рыбу. Запечь в духовке или под крышкой на плите на среднем огне 20–30 мин.

Рыбная солянка

Филе рыбы уложить в сотейник (предварительно, естественно, нарезать), сверху положить нарезанные соленые огурцы, пассерованный лук, соль, чуть бульона, слив масла, припустить до готовности. Потом сверху положить рыбные вареные мелко нарезанные хрящи, каперсы, томат-пюре, довести до кипения. Сковороду смазать жиром, положить слой тушеной капусты, слой рыбы с гарниром и соусом, снова — слой капусты. Верх разровнять, посыпать сыром, маслом и запечь в духовке на 10–15 мин. до румяной корочки. Подают с маслинами. лимоном, зеленью.

Рыбные котлеты

1. 300 г филе рыбы, 100 г булки, 2–3 яйца, 1\2 стак. молока, 5 ст.л. панировочных сухарей, 100 г растит. масла, 3 ст.л. слив. масла, зелень, соль, перец. Филе очистить от кожи \ костей, нарезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с размоченной в молоке булкой. Добавить соль, перец, 1 яйцо и размешать. Дальше либо просто смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить, либо не полениться и проделать хитрую операцию: на середину каждой лепешки положить кусочек масла, растертого с мелко нарезанной зеленью, и завернуть каждую рулетиком. Затем — см. выше: яйцо — сухари обжарить. неплохо (особенно если рыба не жирная) вместе с рыбом прокрутить немного свинного сала, так коклека помягше будет, и одна тонкость-когда лепишь котлетку положи вовнутрь кусочек сливочного масла пальчики оближешь.

2. Берешь рыбу (любую), обдираешь с нее мясо. Мелешь через мясорубку. Дальше в расчете на кг фарша — 1 яйцо, 1 средняя луковка, 2–3 ломтика булки, 1 ч.л. сахара соль. Можно положить грамм 300 свиного сала, только тогда булки надо побольше.

Дальше можешь обвалять в муке, коли не лень, а можно и так пожарить.

3. 1 банка любой рыбной консервы измельчить вилкой в эмалированной миске. Добавить: — 5 шт яиц, размешать до однородной массы — 2–3 луковицы порезать мелко — 5 ст л манки — 0.5 ч л соды, соль, перец молотый Через 10–15 минут выпекать в подсолнечном масле (наливать ложкой) Затем котлеты складывать в кастрюлю перекладывая слои котлет лавровым листом перец горошек и томатным соком, тушить на малом огне 15–20 минут Выход: 24–26 котлет

4. Отварить кг. картошки, рыбу(минтай, например(не костлявую)) отварить в соленой воде 10минут. Картофель размять, рыбу отделить от костей, а кости от рыбы;0 и провернуть через мясорубку. Добавить порезаный лук, соль, три иичка. Сформовать

Заливная рыба

на 1 кг рыбы (судак / щука / карп) — 1 л воды, 1 луковица, 1 морковь, 50 г желатина, соль, перец, петрушка, сельдерей. Рыбу чистишь, потрошишь, отрезаешь голову, хвост, удаляешь кости, режешь на куски. Голову и хвост — заливаешь хол. водой, доводишь до кипения, снимая пену, кладешь морковь, лук, зелень, соль, лавровый лист, перец и варишь минут 15–20, продолжая снимать пену. Затем голову \ хвост вынимаешь, складываешь в отвар куски рыбы, варишь до готовности. После чего рыбу выимаешь, раскладываешь по формам (мискам), украшаешь вареной морковью, отварным яйцом, зеленью. Бульон процеживаешь, добавляешь заранее подготовленный желатин, доводишь до кипения и заливаешь в формы. Ставишь на холод. Еще можно украсить лимоном.

Рыба под маринадом

1. любую — отвариваю, отделяю от костей, на сковороде обжариваю много моркови и лука, туда же — рыбу, сметану, траву(укроп) и немного потушить. Если добавить соус и уксус, imho как раз под маринадом будет. А еще вместо моркови готовлю с морковной ботвой (когда свежая морковь еще не выросла, а прореживать ее пора на грядках). 1. Обычно соотношение моркови \ лука \ томат-пюре \ уксуса \ рыбного бульона 2ср. шт. \ 1 м. шт. \ 1 ст.л. \ 1.5–2.5 ст.л.(30-%-й) \ 1–2

ст.л.; 2. Специи: горошки черн. перца, лавровый лист, гвоздика, корица. 3. Овощи или нашинковать соломкой, или натереть и спассеровать на растит. масле; 4. За 10 мин. до окончания пассерования добавить томат-пюре, вливают рыбный бульон, уксус, специи. Тушить 15–20 мин. 5. В самом конце тушения положить соль, сахар, лавр. лист. 6. Обжаренные на раст. масле и запанированные предварительно в муке куски рыбы охладить и залить маринадом полностью, т. е. «с верхом». 7. Белый маринад тоже неплохо смотрится и по вкусу не уступит томатному: 200–300 г лука, кольцами, 500 г моркови, звездочками, Морковь отварить в небольшом кол-ве воды до мягкости, добавить лук, 1 ст.л. сахара, лавровый лист, гвоздику, корицу, 1 ч.л. 3-% уксуса (посуда д.б. эмалированной). Кипятить 15–20 мин. Сложенную в эмалированную посуду обжаренную рыбу залить горячим маринадом, охладить.

2. На сковородке протушить большое количество нашинкованной моркови с луком, в конце тушения добавить томат, сахар, можно уксуса чуть-чуть. Морковь должна быть полностью готовой, т. е. мягкой. На другой сковородке обжариваем рыбу до появления корочки (желательно рыбу недожарить). Соединяем рыбу и маринад, причем маринада должно быть столько, чтобы он покрыл рыбу целиком. Я обычно рыбу больше не тушу, поскольку маринад горячий, то пока рыба остывает, она успеет пропитаться и пропариться. Но можно и потушить все вместе

3. а 1 кг рыбы — любой — беру 8-10 шт. крупной моркови, 2–3 луковицы, перец горошком, четверть чайной ложки красного молотого перца, лавро- вый лист, 1 ст.л. соли и 1 ч.л. сахара. Рыбу очищаю от кожи, заливаю 1 л. воды и варю до полной готовности. Пока она варится тру морковь на крупной терке и ставлю тушить в сковородке, добавляя 2–3 ст.л. постного масла и не более 1 ст. воды. Режу лук кольцами и добавляю в морковь только тогда, когда она станет мягкой. Вместе с луком добавляю перец, лавровый лист, соль и сахар и тушу до гтовности. Сваренную рыбу очищаю от костей, бульон процеживаю обязательно, так как в нем могут оказаться кости. Беру большую миску и в нее кладу слоями маринад, куски рыбы, опять маринад и т. д., сверху должен получиться маринад. А затем заливаю все это рыбным бульоном до 2\3 объема. Это блюдо можно есть горячим, только дать настояться после приготовления на менее 2 часов, или холодным,

4. Для маринада белого: морковь, лук репчатый, петрушка, растительное масло, уксус, сахар, крахмал, гвоздика и лавровый лист по вкусу, бульон или вода. Для маринада красного: морковь,

лук, петрушка, томат, растительное масло, уксус, сахар, гвоздика и лавровый лист по вкусу, бульон или вода. Рыбу очистить, нарезать на куски, мелкую рыбу не нарезать. Поперчить, посолить, запанировать в муке и поджарить на растительном масле. Охлажденную рыбу уложить в керамическую или эмалированную посуду, залить белым маринадом и поставить в холодильник. При подаче посыпать мелко рубленной зеленью. Для маринада нарезать морковь соломкой, лук репчатый — колечками, спассеровать на растительном масле (можно припустить — отварить в небольшом количестве воды или бульона) до полного размягчения. Уксус развести рыбным бульоном или водой, добавить соль, сахар, перец, гвоздику, лавровый лист, прокипятить, процедить. Добавить томат или крахмал с мукой, положить лвощи, прокипятить. Залить жареную рыбу красным маринадом, прокипятить. Дать настояться в течении 3–4 часов. Подавать холодной.

Рыба в СВЧ

Сикхе из минтая

Минтай……2 кг. Морковь(редис)……..1 кг. Пшено……..200 г. Красный перец молотый….100 г. Лук зеленый……..200 г. Чеснок……..50 г. Имбирь……..10 г. Соль……180 г.

Очищенный минтай посолить и выдержать 2–3 дня, затем промыть и подсушить. Удалить кость, а филе нарезать кусками по 2 см. Моркрвь нашинковать, пшено сварить на пару и остудить. Зеленый лук нарезать, чеснок и имбирь измельчить. Смешать филе минтая с морковью, кр. перцем добавить зеленый лук, чеснок, имбирь и все перемешать. Добавить пшено и тщательно перемешать. Переложить в эмалированную или стеклянную тару,! плотно! закрыть крышкой и выдержать 2–3 дня при комнатной температуре.

Осетрина по-славянски

150 г. осетрины, 1 яичный белок, 50 г майонеза, 15 г сливочного масла, 100 г сухого белого вина, 50 г лука, немного зелени с специй. Рыбу нарезать на кубики, припустить в вине, масле, затем положить на смазанную сковороду, залить майонезом, взбитыми белками и запекать 2–3 минуты. При подаче посыпать луком и зеленью.

Осетрина запеченная по-русски

20 г рыбы, 150 г картофеля, 125 г парового соуса, 5 г сыра, 15 г сливочного масла, перец, соль. Порционные куски рыбы с кожей ошпаривают, удаляют хрящи, кладут на смазанную жиром сковороду, солят, слегка посыпают молотым перцем, вокруг укладывают ломтики очищенного вареного картофеля, поливают жидким паровым соусом, посыпают сухарями и тертым сыром, немного «сбрызгивают» маслом и запекают в духовке. При подаче посыпают зеленью, можно подлить масло! Соус: 0,5 стакана сметаны, 0,5 чайной ложки соли, 1 ч. ложка сахара, горчица, черный молотый перец, 2ст ложки мелкорубленной зелени, соль. В сметану добавляют соль, сахар, горчицу, черный молотый

перец, зелень, все перемешивают!

Осетрина жареная с помидорами и луком

Подготовленные куски рыбы опустить в молоко, смешанное с солью и перцем, обвалять в муке и поджарить. Отдельно поджарить в масле свежие или консервированные помидоры, разрезанные пополам, посоленные и посыпанные перцем. Лук, очищенный и нарезанный кольцами, также подрумянить на сковороде в масле. При подаче на стол уложить рыбу на подогретое блюдо, на середину каждого куска положить кучку жареного лука, а по сторонам — две половинки помидоров. Полить маслом из-под рыбы и посыпать зеленью. К рыбе подать отварной или жареный картофель. Можно приготовить рыбу с жареными кабачками и помидорами.

На 750 г. рыбы (или 500 г. филе) — 1/4 стакана молока, 4 помидора, 1 головку лука, 2 ст. ложки муки и 3 ст. ложки масла.

Осетрина отварная

Варить крупным куском и разрезать перед подачей Пожготовленную рыбу положить в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой на 2 см. выше, добавить соль, накрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, рыбу поставить на слабый огонь и варить, не доводя до кипения, 30–40 минут (куски больше 1 кг варить 1–1.5 часа). При подаче на стол нарезать на куски, с картофелем, приправленным маслом, посыпать зеленью и подать к всему этому ишшо и хрен с уксусом.

Осетрина паровая

Очищенную, ошпаренную, промытую и нарезанную рыбу положить в неглубокую кастрюлю. Между кусками рыбы положить очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками грибы (белые, шампиньоны). Рыбу посолить, посыпать перцем, прибавить белое вино, стакан бульона или воды и, накрыв крышкой, варить 15–20 минут. Когда рыба свариться, бульон слить в другую кастрюлю, поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока его на останется оголо стакана. Прибавить к нему неполную ст. ложку муки, смешанную с таким же количеством масла, и перемешивая кипятить ишшо 3–4 минуты. Полученный

соус снять с огня, положить в него кусочек сливочного масла и снова размешать, добавить соль и процедить. Подавать с картофелем, огурцами или салатом или ломтиками лимона. на 500 г. рыбы — 200 г. свежих грибов, 3 ст. ложки белого столового вина, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки масла.

Осетрина запеченая куском

Подготовленную рыбу, очищенную от хрящей и костных чешуек, посолить, посыпатьперцем, уложить на сковороду, смазать сверху сметаной, сбрызнуть маслом, подлить на дно сковороды 1/2 стакана воды и поставить в духовку минут на 25–30, поливая несколько раз соком, выделившимся при запекании. на 500 гр рыбы — по 1 ст. ложке сметаны и масла.

Как икру приготовить из непотрошеной красной рыбы

Икру из красной рыбы выпускаешь в чистую и _сухую_ (!!! в течение всего процесса избегай контакта икры с пресной водой! Иначе она станет «резиновой» и неугрызаемой) посуду подходящего размера. Берешь сетку с размером ячеи ~5 мм (т. наз. малявочник), натянутую на рамку, и протираешь икру с пленками (пленки — это остатки ястычных мешков) в другую сухую и чистую посудину (пленки остаются на сетке). Далее твои действия зависят от того, что ты хочешь получить: продукт для немедленного употребления или заготовить икру впрок. Если для немедленного, то все очень просто. Кладешь икру, освобожденную от пленок, в чистый сухой дуршлаг или в чистое сухое сито, обильно солишь, помешиваешь, ждешь, пока стечет пена (минут пять) — и можно подавать икру на стол. Если ты хочешь заготовить ее впрок, то к данному моменту ты уже должен иметь N кусков чистой и сухой марли, сваренный и охлажденный рассол (пачка соли на ведро воды, кипятится минут десять), тщательнешим образом вымытые и простерилизованные банки и закаточные крышки. Освобожденная от ястычных пленок икра маленькими (примерно половник-два) порциями кладется на кусок чистой и сухой марли и «откатывается»: катается по растянутой марле туда-сюда (это удобнее делать вдвоем), пока все, даже почти незаметные простому глазу сгусточки крови, лопнувшие сосудики etc. не останутся на марле. Откатанная таким образом икра заливается /охлажденным_до_комнатной_температуры/ (!!! ни в коем случае

не горячим, как тебе давеча насоветовали!) рассолом и выдерживается в нем минут несколько, пока икринки не начнут сморщиваться. Из рассола икра вылавлмвается чистой м сухой шумовкой, раскладывается по чистым, сухим и простерилизованным банкам и закатывается чистыми, сухими простерилизоваными крышками. В холодильнике спокойно хранится полгода, а может и больше — если все сделано чисто.

Рыбный фарш

Филе рыбы, полуразмороженной, но без остатков льда, любой белой, без костей, лучше всего подходит щука и т. п. размолоть на мясорубке, а лучше всего в комбайне на ножах, в процессе размола добавить соль, белый молотый перец, по вкусу, затем медленно вливать туда-же, или с использованием миксера, холодные жирные сливки, продолжая взбивать — сливок примерно от половины до 3/4 обьема от рыбы, должна получиться взбитая рыбная масса, похожая на взбитые сливки, добавить туда-же немного муки, (1/10 — 1/15 от обьема рыбы, пропорцию можно определить на вкус — мука не должна чувствоваться, или шарик, сваренный в подсоленной воде не должен быть «резиновым» от муки, или разваливаться в воде при варке от ее недостатка.)(мука лучше всего более грубого помола, чем в/с — очень похожая на манку, но более мелкая, но пойдет и обычная). В конце добавить немного лимонного сока, если нравится — кое-какие рыбные специи — типа мускатного ореха. После приготовления держать в холодильнике. Больше одного дня не хранить.

Ну а теперь — что можно из этого сделать: Можно нафаршировать рыбу, зашить ее и отварить на пару, Подать или холодной или горячей. Можно просто отварить на несильном огне в виде шариков-комочков (для этой цели дома лучше всего использовать такие щипцы для мороженого, которыми шарик делается, на худой конец пойдет и столовая ложка, постоянно обмакиваемая в горячую воду. Подавать к рису или к тонкой лапше, с белым рислинг-соусом. Можно сделать паштеты, в формочках, — которые можно потом порезать ломтиками и подать как холодную закуску- одно из дорогих удовольствий здесь. Как? перемешайте массу с любым наполнителем- это могут быть и мелко порезанные крабы, креветки, крабовые палочки, кальмары и т. п. красная икра от любых видов рыб — пойдет и форелевая, красная рыба, шпинат, можно добавить совсем немного том. пасты для получения другого цвета — цвета

красной рыбы, или любую пищевую краску, (с цветом которой можно приятно есть;))), затем выложить все это в удлиненные формочки (Алюминий, сталь)(размер в поперечнике — какие найдете — от 3х3 см до 10х10 см, длина — что будет, можно сделать формы из толстой алюминиевой фольги). в различных вариациях крабовые палочки можно мелко не резать, а положить их в середине формочки (сначала массу — затем палочки по длинне — затем доложить массу до конца), точно также можно, например, в лист шпината, смазанный немного массой для клейкости, завернуть филе рыбы и тоже положить в середину формочки. Тогда в готовом паштете на разрезе вы увидите удивительные узоры;) Формочки до заполнения смазать сливочным маслом. Заполненные формочки с массой закрыть тонкой — типа кальки, (при варке просто незакрытые участки немного потемнеют), и отварить на пару(!) до готовности. Готовые паштеты охладить, и разрезав на ломтики, можно подавать, Можно целиком упаковать в целофан и заморозить до праздников. При приготовлении основной массы можно немного поэкспериментировать, и вместо части муки добавить белый хлеб, и яйцо. Ну а если вы богаты, можно часть белого филе заменить на филе красной рыбы, тогда получите неповторимый вкус и розовый цвет. А на основе свежей красной рыбы (кета и иже с ними): посолите-поперчите, лучше всего добавьте половину и более копченой кеты, точно так-же измельчите, взбейте с неб. кол-вом сливок, добавьте чуть лим. сока, и чуток хрена.

Блюда в горшочках

Картофельная бабка

10-12 картофелин 120–160 г сала (с мясной прорезью) 3–4 луковицы 1 ст ложка муки соль

Картофель очистить, натереть на терке (воду не сливать), добавить муку и силь. Мелко нарезанные кусочки свинного сала и репчатый лук обжарить до золотистого цвета, перемешать с картофельной массой и запекать в духовке Если твои гаршочки с крышкой, здесь она не пригодится.

Окорочка с картофелем

Ноги порезать на куски и, немного посолив, обжарить с луком на сковороде до полуготовности. Пока жарятся ноги, чистим/режем соломкой картошку. Раскладываем мясо по горшкам, добавляем специи (я использую черный молотый перец и кхмеры-шумеры… ой, хмели-сунели). Не противоречит добавить в каждый горшок по пол-чайной ложки горчицы. Томатный соус или кетчуп можно добавлять или не добавлять — как угодно. Потом почти доверху заполняем горшки картошкой. Солим. Доливаем воды где-то на 3/4 горшка. Ставим горшки в духовку. Через 30 минут имеет смысл положить в каждый горшок по 30–40 грамм сливочного масла. Довести до готовности. Вот, собственно, и все. Можно экспериментировать, прокладывая между мясом и картошкой слой чего-нибудь, например соленых огурцов, предварительно отвареных грибов и т. п.

Курица в горшочках

чистить картошку и резать мясо, а сама в это время режет лук, морковь, в общем, все овощи, которые найдет. Должны получиться кусочки не более 1.5 2 см по всем измерениям. Затем это все слоями укладывается в горшочки: картошка, затем мясо, затем все остальное. Слои пересыпаются солью (главное — не переусердствовать!), сверху кладется ложка сметаны, листик лаврушки. Да, не забудь про специи! Подойдет все, что угодно, но я предпочитаю мускатный орешек и перец. Все это заливается водой и ставится в духовку. Готовность определяется

экспериментально.

Пельмени в горшочках

Основа это обычные домашние пельмени. В горшочек на дно кладется лук порезанный кольцами. Потом горсть печенки, порезанной как на бефстроганов. Горсть укропа, пельмени. Заливается обыкновенным бульоном из косточки (хоть из кубика), накрывается тестом. Тесто желательно помазать чем-нибудь, что б глянцевым было. И в духовку минут на 20. Мне вот в голову не приходило, что пельмени можно мешать с печенкой. Но получается такой необыкновенный привкус! Да еще с укропным акцентом.

Шампиньоны 'Провансаль'

500 г. грибов, зубчик чеснока, 100 г. масла (лучше оливкового) перец, лимонный сок, рубленная зелень петрушки, соль. Шампиньоны очистить, промыть, разрезать пополам, обсушить и залить на два часа растительным маслом с перцем и растертым чесноком. Затем посолить, в том же масле тушить грибы до готовности. Подавать к столу, заправив лимонным соком и посыпав петрушкой.

Шампиньоны фаршированные

1. 300 г. грибов, 1 ст.л. масла, 1 стакан картофельного пюре, 1 соленный огурец, перец, соль. Грибы очистить, вымыть, ножки удалить, мелко порубить и потушить в масле. Тушенные ножки смешать с картофельным пюре, хорошо поперчить и этой смесью наполнить шляпки, которые тушились отдельно. На каждую шляпку положить по ломтику соленого огурца.

2. Шляпки отделить от ножек. Ножки сварить, порезать мелко, куриное отварное мясо также порезать, репчатый лук нарезать и обжарить. Все смешать, добавить соль, перец, ложку сметаны, желток-это фарш. Наполнить шляпки фаршем. Форму(сковороду, сотейник, судочек и. т. д.)смазать сметаной или майонезом, выложить шляпки и в духовку, в конце процесса посыпать тертым сыром и запечь(ну чтобы сыр расплавился) Сколько это по времени точно не скажу так как всегда по разному получается(в районе 30 минут) Можно конечно и шляпки

отварить, но я не варю, они и так пропекаются. Фарш: 1часть ножек 1часть лука 2 части мяса

3. From: Youry Tulin 2:5020/701.47 Берется сколько есть крупных шампиньонов и отламываются им ноги. Шляпки варятся до сварения (~5–8 мин), ноги мелко режутся и обжариваются с луком. После чего ноги смешиваются с майонезом (или сметаной — кому как нравится), си˚ месево кладется в шляпки и посыпается мелко нат˚ртым сыром. Перед подачей к столу это безобразие ставится на пару минут в СВЧ-печь или горячую духовку. Получается что-то типа жюльена, но съедается вместе с «посудой». Песня! А в бульоне от шляп классно сварить рис или использовать для соуса к мясу

Шампиньоны с картошкой и сметаной

Шампиньоны почистить, положить на сковородку, залить водой и варить, пока вода почти не выкипит (минут 20), потом добавить сливочное масло, очищенную и порезанную картошку, добавить еще воды, закрыть крышкой, тушить еще минут 20, добавить сметану (по-моему, чем больше, тем вкуснее, но в меру, конечно), еще потушить минут 10, посолить, поперчить, перемешать, положить сверху листик лаврушки, закрыть крышкой и минут через 10 можно раскладывать по тарелкам.

Шампиньоны со сметеной и луком

Лучше всего шампиньоны порезать и вывалить на сухую сковороду. Минут через 10, когда весь сок выпарится (для этого не накрывайте сковороду крышкой), добавить поджаренный лук и сметану. Теперь — уже под крышкой прокипятить грибы 5 минут

Грибы, тушеные с овощами

Грибные фрикадельки

Сварить белые сухие грибы, порубить их, добавить сметану, растопленное масло, яйца, перец, натертый на терке лук, панировочные сухари. Потом скатать массу в шарики, обвалять в сухарях же и обжарить в масле. Можно подавать фрикадельки в грибном бульоне, а можно отдельно со сметаной.

Суп из шампиньонов

1. 250 г костей (для бульона), 300 г шампиньонов. 150 г овощей. 1.5 л воды, 1 стак. молока, 2 желтка, 20 г масла, 15 г муки, соль, перец Грибы сварить в небольшом количестве воды с маслом. Измельчить и соединить с процеженным бульоном из костей и овощей. Заправить мукой, разведенной в холодном бульоне, + соль, перец. Затем добавить взбитые желтки и молоко.

2. из шампиньонов получается вполне приличный грибной суп. На банку грибов расходуется 1–2 картошины, 1 натертая на крупной терке морковь, средней величины луковица, обжаренная на растительном масле, соль по вкусу. Употребляется, конечно, со сметаной.

Суп- пюре

600 г грибов (лучше или шампиньоны, или белые), 2 ст.л. муки, 4 стак. молока, 4 ст.л. масла, по 1 шт. моркови и лука. Заправка: 2 желтка, 1 стак. сливок (молока). Грибы вычистить, порубить, потушить с 1 ст.л. масла, нарезанной морковью и целой луковицей под крышкой 40–45 мин. Затем добавить 1 стак. воды, прокипятить. В кастрюле поджарить 2 ст.л. муки и 2 ст.л. масла, + 4 стак. горячего молока, + 1 стак. овощного отвара (воды), вскипятить, + грибы (без моркови и лука). Варить 20 мин. Посолить и заправить маслом и желтками, смешанными со сливками или молоком. Подают, напрмер, с гренками.

Грибной суп

1. Лисички (или вообще любые другие грибы) на ночь замочить обязательно. От них отстанет вся земля, листочки и жучки/червички, захлебнувшись, всплывут на поверхность. Перед тем как варить грибы, все-таки следует их почистить:) Дальше следует правило, которому меня научили матерые грибники, дабы избежать каких бы то ни было отравлений. Всем известно, что нынче лес преподносит нам много новых сюрпризов с мутантами-грибамми:(Так вот, на всякий случай, от греха подальше… грибы поварить не менее получаса с луковицей. Если она посинела или поголубела, то есть шанс отравится. Если же луковица приобрела цвет обычной вареной луковицы, то продолжаем. В супе с лисичками, по моим представлениям обязательно должна быть курица и лапша. Так вот, в грибной бульон запускаем Рябу. Варится она не долго, поэтому в скором времени мы ее извлекаем из кастрюльки для разделки и избавления от костей. А сами в это время засыпаем в супчик лапшу! Домашнюю! И морковочку с лучком прижаренную! Потом филе курочки! Тут главное успеть доварить лапшу, а не слопать раньше времени. Уже в тарелочке зеленым лучком и укропом посыпать,

2. Замочите в холодной воде пяток грибов (точные пропорции тут неуместны, мы же не немцы какие). Часа через два достаньте грибы, порежьте их и варите. астой нужно не выливать а сохранять, чтоб подливать в суп, если придут гости. В бульон положить морковку, луковицу, корень петрушки. Через час грибы сварятся и разнесут по кухне фантастический аромат. Тут начинается пора дилемм. Одна кулинарная школа рекомендует грибы достать, пережарить с луком и бросить их обратно. Другая — просто положить в суп жареный лук. Потом следует решить, чем суп заправить. Можно вермишелью, можно распаренной перловкой. Класть или не класть картошку — неважно, но посыпать укропом и сдобрить сметаной — обязательно. Какой бы вариант вы не выбрали, результат будет сногсшибательным.

Холодные блюда

Жульен

1. Где-то 500 г грибов (почищенных и нарезанных соломкой) ошпарить горячей водой и обжарить в масле до готовности. (Мне больше нравиться в сливочном) Отдельно пожарить столовую ложку пшеничной муки. Смешать муку и обжаренные грибы вместе и выложить в металическую кастрюльку. Взбить 2 яйца и смешать их с 1 стаканом сметаны. Посолить. Этой смесью залить грибы и запечь в духовке. Вот, собственно, и все. Мне больше нравиться делать маленькими порциями. Еще очень вкусно добавить в смесь тертого сыра, но это уже не совсем жюльен.:) Можно добавлять и мелко нарезанный лук и вообще все что угодно.

2. From: Katya Antonova 2:5020/1141.13 Берешь грибы лучше баночные шампиньоны \2б\ или сырые шампиньоны, но уже отваренные. Если грибы не порезанные, то лучше их порезать. получиться намного лучше, чем из целых. Берешь лук примерно 2 небольших головки, я лично режу мелко так как не очень люблю его видеть в блюде, но можно порезать и колечками. Потом берешь сковородку, лчше чугунную или стеклянную форму, но в идеале это блюдо должно подаваться в жюльееницах, таких маленьких чашечках с ручками. Лук и грибы смешиваешь перчишь, солишь А теперь самое главное: заливаешь все это соусом либо сметаной либо мойонезом… Все зависит от твоего вкуса, если майонез или сметана очень жидкие, то можно добавить столовую ложку муки. В это время духовка должна быть нагрета примерно на 150 градусах, ставишь туда сковородку и запекаешь до образования корочки золотистого цвета, хотя можешь вытащить и раньше. Есть жульен лучше теплым, в умеренных колличествах так грибы трудноперевариваемые продукт.

Жульен с грибами и курицей

Курицу сварить, отделить мясо от костей и мелко-мелко порезать (чем мельче, тем вкусней, но это непременно должна быть ПОРЕЗАННАЯ курица, и именно ножом). Грибы также сварить и порезать. Репчатый лук подготовить следующим образом: мелко порезать, положить в друшлаг и обдать кипятком.

В кокотницы (или глиняные горшочки /но в горшочках как-то не так получается.) положить курицу, грибы, лук, добавить 2–3 горошины черного перца. Сверху положить сметану. Если в кокотницы, то 2–3 чайные ложки. В горшочки сами приноровитесь. И в духовку на средний огонь минут на сорок.

Заливное из грибов

Состав: кило грибов (желательно не поганок и не мухоморов), 2 ложки желатина. Технология приготавления: грибы отварить в подсоленной воде, охладить и мелко нарубить (таким очень ОГРОМНЕНЬКИМ топориком). Приготовить желатин (способ приготавления написан на упаковке, если упаковки нет — значит готовят так: на 2 столовые ложки желатина стакан кипяченой воды) и выдержать его три четверти часа, пока не набухнет. Затем налить его в бульон, что остался от отварки грибов, и подогревать на слабом огне, пока желатин окончательно не раствориться. До кипения не довадить. Полученный раствор процедить и залить им грибы, разложенные в тарелки или специальные формочки (можно и в детские). До окончательного остывания ставят в холод. К этому заливному на стол подается еще горчичный соус или хрен. P.S. соль по вкусу

Грибы пастеризованные

Кто скажет: в магазинах много продается банок с грибами, но они внутри (в банке) как в собственном соку не соленые, не маринованные, просто безвкусные (опята, шампиньоны), кто-то делал (добавлял) свой рассол (соус:) чтоб улучшить вкусовые качества этих консервированных грибов?

Я добавляю к грибам небольшую луковицу (резать можно мелко, можно тонкими кольцами) и заливаю горячим маринадом. Результат должен настояться по крайней мере до остывания маринада, но лучше дать постоять сутки. Маринад (на среднюю банку ок.500 гр): основа — кипяток, добавить: 1/4 ч.л. соли 1/2 ст.л. уксуса 2 лавр. листа 5–6 горошинок душистого перца

Заготовка грибов

ВНИМАНИЕ! ОЧЕНЬ ВАЖНО! Ни в коем случае не кладите в грибы лук, — пропадут. Лук добавлять по вкусу непосредственно перед готовкой. И еще. Как показал опыт, заготавливать готовые жареные грибы лучше всего в маленьких баночках из-под детского питания. Прибежал эдак на перыв, открыл баночку и на сковордку с чем кто любит…

Заморозка грибов

1. Грибы отварить/обжарить для уменьшения обема, в прямоугольные формочки так что-бы на одну еду хватило, заморозить, извлеч из формочки слегка подогрев ее и хранить в п/э пакетах в морозилке. Два года проверено — грибы как свежие.

2. Белые надо брать сухие (в смысле, что не раскисшие шляпяки из дождливого леса, а крепенькие такие, собранные в сухом лесу). Жарим их кусочками на топленом масле (масла не жалейте) до полной готовности, раскладываем по чистым сухим баночкам еще горячими и закрываем обычными полиэтиленовыми крышками. Как только банки остынут — в морозильник их.

3. Еще способ: жаришь, кладешь в стерильную банку и заливаешь растопленным маслом. Хранить лучше в холодке.

4. Шампиньоны сначала отвариваем минут 3–5 в подсоленой воде, потом жарим на свином жиру минут 25–30 с добавлением соли разумеется. Теперь можно есть сразу, а можно заготовить на зиму. Для этого в простерилизованные банки небольшого объема(0,5–0,7л) укладываем плотно эти грибы и заливаем это свиным жиром или топленым сливочным маслом до верха, грибы прижимаем ложкой, чтобы вышел весь воздух. Потом когда банки с грибами остынут, нужно еще подлить жирку до верха, т. к. все грибы должны быть обязательно покрыты. Все-таки советую заливать жиром, а то в масле очень много сейчас воды, а ее там быть категорически не должно, иначе все испортится! Потом закрываем пластиковыми крышками и хранить обязательно в морозилке. А зимой достаешь баночку, выковыриваешь грибочки и разогреваешь на сковородке и все! Можно остатки снова в морозилку засунуть, но если хоть немного она в комнате постояла, то от жира начинает отходить какая-то водица(откуда она берется?) и тогда уж нужно все из этой банки доедать (поэтому пол-литровки в самый раз), а иначе даже если снова заморозить, может заплесневеть.

5. Грибы отвариваю около часа (от греха подальше)Отвар слить, грибы отцедить. Затем промолоть на мясорубке. Теперь жарить на сливочном масле. Можно добавить обжаренный лук. Сложить в прокаленные банки и закатать крышкой. А потом хоть с картошкой, хоть в пирожки, с блинами, в пельмени, да куда угодно…Да еще можно зелень добавить, но тогда нужно тушить минут 10.

Сушеные грибы в СВЧ

Консервирование грибов

1. Грибы _очень_тщательно_ чистиш, моеш. Я для мариновки отбираю шляпки 2–4 см. С маслят снимаю пленку (они получаются потрясающе красивы и вкусны). Грибы лучше вначале отварить мин.10.Выловить, промыть и откинуть. Чтобы в маринад не попали земля, меленькие червячкии и чтобы он был светлее. А от подберезовиков ваще маринад темный. на литровую банку готовых грибов: 150–200 гр. воды,1 ст.л. соли (помол 0),1 ст.л. сахара,6-10 гвоздик, 6-10 горошин перца, чеснок 6-10 зуб. грибы. Довести до кипения. Снять пену. Добавить 1 ст.л. 9 % уксуса. Прокипятить мин.3 и разбросать в подготовленные стерильные банки. Замуровать.

Пицца

Пицца

1. Пицца из дрожжевого теста 1 стакан молока с 1 ст. ложкой сахара и 30–40 г дрожжей поставить на 1 час. Когда забродит — добавить муку, 1 яйцо, 100 г подсолн. масла или маргарина. Тесто подходит 30 минут. Тесто смазать томатным соусом, добавить давленного чеснока, положить мясной фарш, лук кольцами, сыр. Помазать майонезом.

2. Тесто бездрожжевое для пиццы 1 неполный стакан кефира, 1 яйцо, 1/4 пачки маргарина(растопить, чтоб был мягкий), немного соли, мука (плотность теста, как на вареники).

3. Пицца «Неаполитана» Тесто: 1.5 стакана муки, 1 стакан кислого молока или сметаны, 2 яйца, 0.5 ч. ложки соды, соль по вкусу (приблиз. 1/3 ч. ложки). Начинка: Ветчина мелко нарезанная — 100 г, нарезанные грибы, полить томатным пюре (2–3 помидора очистить от шкурок и растереть в пюре), сбрызнуть раст. маслом. Запекать в умеренно горячей духовке пока не подрумянится.

4. Дрожжевое тесто для пиццы 600 г муки, 25 г сахара, 20 г прессованных дрожжей, 10 г соли, 20 г растительного масла, 60 г острого томатного соуса, 300 г воды. Смешайте дрожжи, сахар, 100 г воды. Температура смеси должна быть не больше 35 С. Поставьте ее на 10–20 минут в теплое место. Еще одну смесь приготовьте из растительного масла, томатного соуса. Добавьте соль и еще 100 г воды. Хорошенько взбейте до густоты сметаны. Теперь смешайте обе части с мукой и оставшейся водой. Тесто должно быть теплым и полчаса побродить. После этого разделите его на кусочки по 100–140 г и раскатайте небольшими кругами. Можно сделать бортики. Получившиеся лепешки уложите на противень для расстойки, а через полчаса выпекайте в духовке минут 5 при температуре 25 ˚С. Теперь осталось положить начинку.

На 4 порции: 500 г рубленого мяса 0.25 стакана рубленого лука 0.5 стакана густого томатного пюре 0.5 ч.л. базилика 0.5 ч.л. перца 2 батончика длиной 15 см 0.75 стакана т?ртого сыра 1 долька растертого чеснока

Соединить мясо, лук и чеснок в стеклянном круглом блюде. Закрыть его и поместить на 7–9 мин при уровне мощности 10. Мясо должно быть светлокоричневого цвета. Дважды перемешать. Слить сок. Добавить том. пюре, базилик, соль и перец. Разрезать

батончики вдоль. Нанести на них мясную смесь и поставить в печь на 8–9 мин при уровне мощности 5, предварительно посыпав сыром.

5. В 1 стакане теплой воды растворить 15 г дрожжей, добавить 1 ст.л. сахара и 2 стакана муки. Растопить 1 ст.л. маргарина. Слегка взбить 1 яйцо. Замешиваем тесто: добавляем 1/2 яйца, соль, вливаем маргарин. Тесто оставить на 1.5–2 часа на расстойку в теплом месте. Готовое тесто чуть мягче чем для пельменей. Для начинки: грибы 3–4 мин обжарить с луком, мясо или колбасу нарезать соломкой. Сыр протереть на терке. Болгарский перец нареать мелкими кубиками, помидоры — кружочками. 3 ч.л. майонеза, остаток яйца + 1 яйцо размешать. Лепешку теста кладем на сухой противень посыпанный мукой и руками разминаем до толщины 5 мм, смазываем томатным соусом, посыпаем мясом, грибами, перцем, выкладываем помидоры. Поливаем майонезом, посыпаем сыром. Печь 15–20 мин. Вообще-то что касается начинки, то обязательны соус или помидоры, сыр и что-то из набора мясо-колбаса-грибы-анчоусы(килька).

6. 1 ст. кефира(простокваши)+1/2 ч.л. соли + 100 гр. маргарина + мука, чтобы тесто отлипало от рук.

7. Начинка для пиццы может быть совершенно любая, что соберешь по сусекам. 1. Здесь сгодятся обрезки от любых мясных копчушек, порезанные мелко сосиски, колбаска, вообщем любой мясной остаток вареный ли, жаренный. Режешь мелкими кубиками репчатый лук, раскладываешь часть его на тесто, сверху — мясные обрезки, смешанные с оставшимся луком, соль, перец, другие приправки по вкусу, заливаешь сверху соусом (можно майонезом — белая пицца, можно томатным — красная пицца), если есть помидорчик, его тоже можно под красную пиццу, а поверх всего этого раскладываешь тертый на крупной терке сыр. 2. Можно сделать с курицей. Проворачиваешь на мясорубке, можно порезать очень мелко, мясо слегка обжариваешь (если оно до этого было сырое). И дальше по рецепту мясной пиццы. 3. Можно с грибами. Свежие грибы довести до готовности, обжарив на сковородке Сушенные сначала отварить до полуготовности, затем обжарить. И т. д. Немного про лук: Кто любит обжаренный, а кто и сырой, я предпочитаю сырой, а можно весь этот лук (сырой и очень мелко нарезанный) перемешать в тесте Затем, аккуратненько собираешь края теста и немного накрываешь начинку, в серединке должна остаться приличная открытая поверхность начинки. Ставишь в разогретую духовку минут на сорок (ориентируйся на толстый слой теста и начинки).

8. Тесто: 400 гр. муки, сухие дрожжи (можно мокрые;)), 250

гр. теплой воды, 2 ст. ложки растительного масла, соль. Дрожжи развести в воде, дать немного постоять в теплом месте. Все перемешать, дать тесту подойти. Выложить на противень, а сверху полить кетчупом (если нет, то томатную пасту развести водой, добавить растительное масло, майонез, соль). Посыпать тертым сыром (побольше), а потом положить все, что есть дома из съестного: сосиски, колбасу, ветчину, курицу, грибы, помидоры, вареные яйца, соленые огурцы, рис, зеленый горошек, сладкий перец, обжаренный лук…….. Вкуснее будет, если все полить майонезом.

9. 30 гр. дрожжей разводится в молоке теплом, можно добавить немного сахарного песку. Когда дрожжи разошлись добавляю немного муки — пару столовых ложек. Это у нас будет стоять в тепленьком месте пока не начнет подниматься как бы пена. Потом собственно замес: 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки масла растительного, муки около килограмма все это на пол-литра молока. Тесто вымешивается до такого состояния, когда тесто начнет отлипать от ложки. Оставить на 1,5 часа. е обминать. Разделать тесто. Готовые пироги оставить на один час подходить. Печь в разогретой духовке до готовности.

10. 2 яйца, щепотку соли, 50 г. дрожжей развести в 250–300 мл теплого молока, 400 г муки и 4 ст. ложки растопленного масла или маргарина. Яйца растереть, добавить соль, потом молоко с дрожжами, размешать, муку, снова размешать, и потом добавить масло или маргарин, и опять размешать. Поставить в теплое место и дать подойти. Тесто получается в сыром виде очень мягким и липким, зато хорошо подходит и в готовом виде мягкое и пористое.

11. Можно использовать как быстрое тесто для пирогов с мясом или беляшей. 0.5 стакана муки 50 г сливочного маргарина Отдельно развести 25 г дрожжей с сахаром (по вкусу) в 1/4 стакана молока и соединить их с 2 стаканами муки. Посолить, все замесить, чтобы тесто не липло к рукам, влить 1 ст. ложку растительного масла.

12. Еще более быстрый, «холостяцкий» вариант. 1, 5 ч. ложки сухого молока, яйцо, вода и мука — в зависимости от величины порции — все перемешать до «сметанной» консистенции. Вылить на сковороду, обжарить с одной стороны, перевернуть. Наверх — любую начинку, посыпать тертым сыром, полить смесью майонеза со сметаной. Ненадолго в нагретую духовку.

Томатный сок, вернее даже не сок, а сам томат сделать так — помидоры порезать, положить в кастрюлю и на огонь, когда размягчатся, то протереть через дуршлаг — кожица отлетит…

Дальше кладешь начинку мясную, сверху на начинку — кружочки свежего помидора, зелень, перчик, сверху засыпаешь сыром, майонезом и т. д. Так что помидоры в пицце и снизу, и сверху.

Пицца рыбная

Смажте лепешку томатным соусом (можно с майонезом), уложите кусочками отварную или копченую рыбу, пассерованный репчатый лук, свежие или консервированные помидоры. Сверху посыпьте тертым сыром, украсьте консервированными оливками. Выпекайте 5–8 минут при температуре 30 °С. Перед подачей на стол полейте растительным маслом и посыпьте рубленной зеленью петрушки, сельдерея, укропа. На одну порцию: 75 г рыбы, 10 г томатного соуса, 10 г репчатого лука, 25 г консервированных помидоров, 30 г сыра.

Картофельная пицца

1. На 4 порции: 1000 г картофеля, 1 луковица, 3 ст. ложки жира, 5 помидоров, 1/2 небольшого кабачка, 120 г салями, 100 г брынзы или сыра, 2 ст. ложки рубленной зелени. Способ приготовления: Картофель очистить и натереть на терке. Лук очистить и мелко нарезать. Добавить в картофельную массу и посолить. Жир разогреть на сковороде, картофельную массу выложить порциями на сковороду и обжарить с обеих сторон, плотно прижимая ко дну сковородки. Очень тяжело перевернуть, т. к. лепешка большая и все время хочет развалиться. Поэтому для того чтобы ее перевернуть — выложить ее на тарелку, а затем, перевернув, опять на сковородку. Помидоры и кабачки вымыть. Помидоры, удалив основание плодоножек, нарезать кружечками. Кабачки, отрезав концы, нарезать тонкой соломкой. Салями нарезать тонкими дольками. Хочу сказать, что у меня всего этого не было, так что я для начинки использовала замороженные овощи, баклажаны, а все это залила кетчупом… Обжаренную картофельную массу положить на протвень, выложить сверху салями, дольки помидоров и кабачка. Сверху посыпать нарезанным кубиками сыром. Запекать ок. 8 мин; в предварительно разогретой до 175 градусов духовке. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

2. В глубокую сковородку выкладывается слой картофеля(кружочками), слой кабочков, слой лука(кружочками), слой кабачков, слой помидоров(кружочками) — ставится в

разгретую духовку на 25–30 мин. (до готовности), затем посыпается сыром, колбасой и заливается яйцом, взбитым с молоком(можно без сыра и колбасы — пробовал, тоже вкусно), и еще на 15–20 мин. в духовку. Соль, перец, масло, приправы — по вкусу.

Каши

Каша манная

1. В кипящее молоко (1л) всыпаем 50 гр манной крупы и ждем, когда она сварится (10–15 мин), все время помешивая. В молоко кладем щепотку соли, неполную ч л сахара. За 5 мин до готовности в кашу кладем кусочек сливочного масла.

2. Манную крупу слегка обжаривают на сковороде в большом количестве сливочного масла. Когда крупа примет соломенно-ж ˚лтый оттенок, е˚ выкладывают в кипящее молоко. Соль и сахар лучше класть в молоко прежде крупы, а затем лишь доводить по вкусу. Варят, помешивая 20–25 минут. Конечно, каша не будет рассыпчатой как это понимается для гречи или риса, но вс˚ же каждая крупинка будет плавать отдельно от других. А уж о комках и речи нет. Кстати, сливочное масло — единственный продукт, который не гасит аромата хорошо сваренной каши. Поэтому варенье, сгущ˚ное молоко и прочие вкусности лучше подавать в отдельной розетке. А прямо в тарелку можно сыпать изюм, цукаты, мелко порезанный мармелад.

3. Цитата из Похлебкина Варить в молоке, соблюдая пропорции: 0,5 л молока на 100-120-150 (0,75 стакана) манной крупы. Молоко довести до кипения и в этот самый момент всыпать ситом (я просто спокойно сыплю размешивая) манную крупу и продолжать варить 1–2 минуты, все время интенсивно помешивая, а затем закрыть плотной клышкой кастрюлю, где варилась каша, и дать постоять 10–15 минут до ее полного разбухания. После этого можно сдабривать ее маслом, медом и чем угодно, делать как подслащенной, так и «луковый» вариант. Но главное формирование вкуса произойдет именно тогда, когда каша будет не кипеть, не «преть» под крышкой, утрачивая белки, витамины, вкус, а когда она будет настаиваться.

4. From: Swiatoslaw Loginov 2:5030/386.71 соль и сахар надо перемешать с сухой манкой (потом лишь довести по вкусу, а в молоко, прежде чем всыпать крупу со всеми добавками, положить немного сливочного масла (а можно и много). Вероятность появления комков уменьшится на порядок и ко дну каша пригорать не будет даже если отвлеч˚шься на минуту от помешивания.

5. From: Nadya Kabanets 2:4652/4.21 В кастрюльку всыпаю 1 ст. манки и 0.5 ст. сахара, перемешиваю, понемногу подливаю воды так, чтобы смесь была покрыта где-то на сантиметр, и

оставляю минут на 15–20(это чтобы крупа набухла). Затем вливаю молоко, стакана 3, но это смотря насколько густую кашу хочется, и лучше сразу очень много не лить, а добавлять в процессе варки. Кастрюлька ставится на огонь и при непрерывном(!) аккуратном помешивании варится минут 5 после закипания(тут на усмотрение повара- как решит, что готово-можно выключать). Каша должна быть немного жиже, чем хочется. Теперь накрываем крышкой и ждем 10–15 минут. Получается сладкая, нежная и однородная «детска пища»

6. From: Gendri Cour, 2:5011/41.12 1e — берем один литр молока 2e — 4 столовых ложки манной крупы (засыпаем в стакан 250 мл) 3e — поллитровую кружку с ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ Ставим кипититься молоко на средний огонь и ждем когда оно начьнет закипать Манную крупу в стакане ЗАЛИВАЕМ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ бултыхаем ложкой и даем отстаяться 1–1.5 минуты — сливаем воду (для каши для маленьких детей процес повторяем) воду сливаем через край тонкой струйкой до появления манки у края стакана (получится водно-маночная эмульсия по густоте напоминает жидкую сметану — манка слегка разбухнет но лишь слегка вода то холодная) ЛЮДИ ОКАЗЫВАЕТСЯ МАНКУ НАДО МЫТЬ Манку (с водой) ЗАЛИВАЕМ тонкой струйкой в закипаюшие молоко и варим постоянно помешивая минут пятнадцат (на маленьком огне) потом огонь выключаем закрываем кастрюльку крышкой и даем притомиться еще минут пятнадцать Подаем кашу на стол (с маслом с вареньем с медом вобшем кому как нравится)

Каша овсяная

Варится, как манная каша, но дольше — 20–30 мин. Не забываем помешивать. Если кашу готовите на воде, перед тем, как она будет окончательно готова, можно положить кусочек сливочного масла.

Каша рисовая

1. Рис хорошенько промойте холодной водой. Затем 100 г риса залейте холодным молоком (1 л), добавьте соль и сахар по вкусу и варите, пока рис не станет мягким, и обязателено помешиваейте.

2. Точное соотношение: 200 (риса): 300 (воды). Вода — кипяток, сразу же, чтобы не шло лишнее, трудно рассчитываемое

в каждом отдельном случае время на доведение воды до кипения. Плотная, наиплотнейшая крышка, не оставляющая никакого зазора между собой и кастрюлей, а для того, чтобы не растерять точно отмерянный ар, — груз, тяжелый гнет на крышку, который не давал бы полняться ей даже в наивысший момент кипения. Раз все точно рассчитано, то и время варки должно быть абсолютно точно: 12 минут. (Не 9, не 15, а точно 12). Огонь: три минуты сильный, семь минут умеренный, остальные — слабый. Каша готова. Но не спешите открывать крышку. Здесь-то и подстерегает вас еще один секрет. Оставьте крышку закрытой и не трогайте кашу ровно столько времени, сколько она варилась. Пусть она постоит на плите ровно двенадцать минут. Затем откройте. Перед вами — рассыпчатая каша, чуть плотноватая. Положите поверх ее кусочек сливочного масла граммов в 25–50, чуть-чуть посодите, если любите солоно. И размешайте ложкой, как можно равномернее, но не мня «куски», не растирая кашу.

Каша пшенная

Варится так же, как и рисовая.

Каша гречневая

1. Пропорция такая: чашка гречки и 3.5 чашки кипятка. Предварительно крупу обжарьте н сковороде, положите ее в кастрюлю, залейте кипятком и варите до готовности. Не забудте посолить. Эту кашу готовим на медленном огне, чтобы она разварилась под плотно накрытой крышкой.

2. Обычная гречневая каша. Литр молока, стакан крупы, соль — сахар по вкусу. Перебранную и промытую крупу всыпать в кипящее молоко и варить до готовности. Подать с маслом.

3. Каша разварная, крупу промыть, на 4 стакана положить ложку масла, соль вымешать ложкой залить кипятком, закрыть крышкой и поставить в духовку, в не очень жаркую на длительное время, подать с холодным молоком.

Гурьевская каша

Два стакана риса перебрать, промыть и сварить в 4 стаканах подсоленной воды. Сваренный рис откинуть на сито и промыть холодной водой. В кастрюле разогреть 2 ст л масла, положить в

нее рис, сбрызнуть его 2–3 ст л растительного масла и тушить на слабом огне 30–40 мин. Перед этим проварите 0.5 ст меда, 0.5 ст воды и 0.5 ст изюма. Получившимся соусом залейте горячий рис.

Разное

Шарики из сельди с сыром

Берем 150 гр. соленой сельди (филе) + 50 гр. сыра, все это пропускаем через мясорубку. Добавляем 130 — 150 гр. муки, перчим и еще раз пропускаем через мясорубку. Вымешиваем и накрываем влажной салфеткой на 20 мин. Раскатываем жгуты, нарезаем. Шарики пересыпаем мукой и встряхиваем на сите. Жарим во фритюре. Посыпаем мелкой солью. И с пивком

Сырные шарики

120 гр. натертого смешать с яйчным желтком, добавить соль, молотый перец и взбитый белок. Чайной ложкой выкладывать в разогретое растительное масло, обжаривать до золотистого цвета. Получаются такие премиленикое воздушные (внутри пустые) махонькие шарики!

Картофельный шницель

1. Отваренный картофель размять и перемешать с поджаренными на масле измельченнными сухариками Добавить сырое яйцо, соль, муку, Доску посыпать мукой, раскатать пласт 1.5 см, вырезать лепешки, смочить в яйце, взбитом с молоком, обсыпать сухарями и жарить во фритюре Посыпать тертым сыром 7 картофелен ломтик хлеба 3ст ложки молока 3 яйца 3 ст ложки муки

2. 0.5 кг картофеля, 1 морковь, 1–2 яйца, 2 ст.л. муки, сухари, зелень. Отварные овощи пропустить через мясорубку вместе с сырым картофелем, соединить с желтками, зеленью, взбитыми белками, солью. Добавить муку, вымешать и сформировать шницели. Обжарить, предварительно обваляв их в яйце и сухарях, на растит. масле. Подать со сметаной.

Шницель из сыра

Ломтики сыра обвалять во взбитом яйце, затем в панировочных сухарях или в муке и зажарить в жире с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Индийский хлеб

Тесто готовится одинаково: (на 20 штук) 3 чашки муки с отрубями (брала обычную и добавляла чуть помолотые отруби 3:1) 1–1,5 ч.л. соли или по вкусу1 ст. ложка топленого или растительного масла 1 чашка тепловатой воды Перемешать муку с солью, порубить с маслом, вылить сразу всю воду и замесить довольно таки плотное тесто. Вымешивать не менее 10 минут. Чем дольше вымешиваешь, тем более нежные будут лепешки. Потом придать форму шара, завернутьв тряпочку или спрятать под перевернутую миску и оставить на час.

Chapati Сформировать из теста шарики размером с крупный грецкий орех и раскатать их на присыпанной мукой доске в крглые лепешки толщиной с французский креп _После_ того как все раскатаешь, раскалить тяжелую сковороду и жарить на _сухой_ сковороде, начиная с тех, которые были раскатаны первыми. Время выстойки также сказывается на качестве лепешек. Положите чапати на сковороду на 1 минуту. Переверните и готовьте другую сторону примерно еще минуту, прижимая края сложенной чайной салфеткой или кусочком яйца (?!). Это поможет сформироваться пузырям и сделает чапати воздушной. Как только она сготовится, складывать в полотенце и сразу подавать. Note: В Индии их готовят в tawa (типа тандура) и потом мгновение или два над открытым огнем. Это заставляет их вздуваться как воздушные шары. Вы можете проделать то же над пламенем плиты. добавочные варианты — по арабски это делают так — берут два таких шарика, примерно по 2 см в диаметре, сплющивают и смазывают один из них растительным маслом чуть не доходя до краев. Потом накрывают второй лепешечкой и раскатывают. Жарят как изложено. Полость для салатов и прочего гарантирована.

Еще более вкусно — берем картофельное пюре или просто картошку мятую, плюс луковое пюре из миксера жаренное до золотистого цвета, смешиваем. Добавляем соль, перец, молотую гвоздику, тмин или зиру и прочее по вкусу. Потом готовим тесто. Раскатываем не очень тонкую лепешку, кладем на одну половину немного! начинки, размазываем, закрываем другой половиной, раскатываем, мажем маслом, складываем еще раз и раскатываем снова. Получаем довольно тонкий многослойный треугольник. Жарим без масла. Очень вкусно.

Puri Шарики теста не раскатываем, а жарим как есть в масле глубиной 2,5 см. Поливая одновременно сверху маслом. Должны надуваться. Обжаривать с двух сторон до золотисто-коричневого цвета. Вынуть и обсушить на бумажной салфетке. Подавать сразу

с кэрри.

Индийский хлеб 1. 350 гр муки, 0,5 ч л соли, 1 ст л топленого масла, 175 гр воды теплой. 2. 150 гр йогурта (в наших условиях кефир или простокваша), 2 ч л сахара, 0,5 ч л соды, 450 гр муки, 2 ч л соли, 1 ст л топленого масла, 125 гр теплой воды. 3. 330 гр муки, 3 гр соды, 90 гр воды, 45 гр растительного масла, соль. 4. 220 гр муки, 100 гр масла, 40 гр сахара, 4 гр соды, 40 гр воды, соль.

Правило замеса одно на всех — мука + масло, + все сухое, + теплая вода = хорошо вымесить, накрыть чем-либо и дать постоять в теплом месте от 30 минут до 2 часов. Из теста сделать несколько маленьких шариков и уже их раскатать в лепешки. А вот тут можно и от правила отступить, т. е. делать их толще чем 1–2 мм, дать постоять и печь в духовке за отсутствием народной печи.

Пудинг из сыра

1\2 л молока, 100 г масла, 250 г белых сухарей, 250 г тертого сыра, 6 яиц, соль. Молоко закипятить, положить масло, сухари, сыр. Чуть остудить, соединить с желтками и взбитыми белками. Выложить в промасленную и обсыпанную сухарями форму и — в духовку.

Жареный сыр

Порезать сыр толстыми брусочками 1x1x5 см. В миске слегка взбить яйцо. Каждый брусочек обмакнуть в яйцо, а затем обвалять в молотых сухарях. Жарить в кипящем масле (лучше в пальмовом — прим AD;). Когда брусочки со всех сторон подрумянятся, вынуть их из жиров и положить на неглубокое широкое блюдо. Перед подачей украсить зеленью. еще добавить в сухари порошок паприки. Получается очень красиво. Правда масло становится красным. Вместо этого можно посыпать паприкой уже на блюде.

Мясо

Мясо по-французски

1. Кусочки отбивались до толщины полсантиметра-сантиметр, укладывались на противень не очень тесно, промежутки заливались водой, так, чтобы вода была вровень с верхним краем мяса, но не заливало. На него укладывался пожаренный на растительном масле лук, насыпался тертый сыр и заливался сметаной. Запекалось все это в духовке до румяности, обычно за час. Водичка не давала мясу подсохнуть и принимала в себя мясной сок, стекающую сырно-сметанную смесь и получался обалденной вкусноты густой соус.

2. На противень кладешь _тонко_ нарезанное сало (или лук кольцами), чтоб не пригорало. Лук можно потом выкинуть. Сверху картошка кружочками, потом мясо отбивное, посоленное и поперченое, потом опять картошка кружочками, сыр, потертый на терке. И сверху все это заливается майонезом. И выпекается в духовке до образования золотистой корочки.

3. Надо. Мясо: свинина любая или говядина отборная, 2 крупных луковицы, 2 крупных картошки, маринованные или соленые грибы или огурцы, 250 г. майонеза, сыр или 2 яйца, пряности по вкусу. Мясо режется тонкими полосками поперек волокон, укладывается на дно сковороды, солим, перчим, пряности по вкусу (я обычно делаю мускатный орех). Сверху укладывается нарезанный кольцами лук — полторы луковицы, надо чтобы все мясо было равномерно накрыто. Теперь смажем майонезом — полбанки. Далее укладываем нарезанный кружочками картофель, так-же чтобы равномерно накрыть весь лук, да еще и в два слоя. Сверху укладываем мелко нарезанные грибы или огурцы, затем опять слой лука. Смазываем оставшимся майонезом и посыпаем тертым сыром или заливаем яйцом. Все в разогретую духовку. Температура сначала 200–250, чтобы сыр схватился, а затем снижаем до 150, чтобы не подгорело. Примерно час в духовке, и все. Можно еще снизить температуру и оставить подольше, тогда мясо нежнее.

4. 1,5 кг говядины, 3 луковицы, 200 г шпика, 100 г ветчины, 2 морковки, 1 ст. белого сухого вина, 1,25 ст. сметаны. Делается это дело в посуде типа гусятницы (так же как и мясо по-бургундски). На дно кастрюли кладешь ломтики шпика, ветчины и моркови, затем говядину (лучше куском, не разрезая), посыпаешь

нарезанным лучком, сверху опять шпик, ветчину и морковь. Посолили, поперчили, полили вином и сметанкой. Закрываешь крышкой и томишь на маленьком огне часа 3. Перед подачей мясо вынимаем и режем, а подливку процеживаем, можно в нее еще добавить вина, если очень густая получилась, но тогда надо прокипятить.

5. Для мяса по-бургундски берешь 800 г говядины, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 1 ст. красного сухого вина, 1 ст. ложку томат-пасты, 1 ст. ложку муки, сл. масла для обжарки. Масло разогреваем в кастрюле типа гусятницы, мясо режем кусочками и слегка обжариваем на этом масле. Как чуть обжарились, кладешь сверху лук кружочками, посыпаешь мукой и продолжаешь жарку. Томатную пасту разводишь в вине, выливаешь в мясо, солишь, перчишь, кладешь лавровый листик. Все это дело тушишь 3–4 ч. Здесь главное — чтобы не подгорела подливка, поэтому огонек делаешь маленький. Жидкость в процессе тушения лучше не добавлять, вкус будет не тот, поэтому масла можно взять побольше. Когда мясо будет готово, добавляем толченый чеснок. Получается очень нежное мясо

6. Берем мякоть свинины или говядины (разницы нет) режем пластиками толщиной 5–7 мм, отбиваем хорошо. Берем противень от духовки укладываем первый слой мяса, солим, перчим. Засыпаем толстым слоем порезанного кружками лука. Затем засупаем толстым слоем тертого твердого сыра (лучше голландский, советский_ кто найдет, импортный лучше не брать он дает не тот аромат). Перчим этот слой сыра. Потом опять слой мяса — соль — перец. Слой лука и сыра с перцем. И все это в духовку. Температура 180–220 градусей. Готовится в районе 2-х часов в зависимости от количества и качества мяса на нижнем пределе температуры. Обязательно следить за температурой что бы сыр раньше времени не по-коричневел. А то он сгорит, а мясо еще не готово. По прошествии примерно 1,5 ч поднять температуру до 200–220 что бы сыр за румянился.

Мясо по-бургундски

From: Pavel Viaznikov 2:5020/182.4 Килограмм говяжьей вырезки, 2 столовых ложки сливочного масла, 100 г шпика, 8 небольших луковиц, 150 г шампиньонов, 1 рюмка коньяка, бутылка красного вина (1/2 л), 3–4 стебелька тимьяна, 1 лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка муки, соль, перец. Мясо разделать на порционные куски, которые обжарить в достаточном количестве жира. Снять мясо со сковороды, а вместо

него положить в сковороду нарезанный кубиками шпик, 2 небольшие луковицы, толченый чеснок, мелко нарезанные шампиньоны (а я добавил еще смолотых сушеных дождевиков шиповатых — тех самых, которые в старом возрасте становятся бурыми и пыхтят облачками бурых спор, а собирают очень молодыми, когда усеянная мягкими шипиками оболочка сходит легко, как скорлупа, а мякоть от нажима лопается, а не упруга; чудный аромат! Вероятно, можно положить и смолотый белый гриб). Все это слегка потушить, затем вернуть в сковороду мясо, влить рюмку коньяка, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян и оставшиеся луковицы. Хорошенько все перемешать и влить вино. Посолить и поперчить (мне говорили, хорошо добавить еще пол-чайной ложки сухой горчицы). Через 5–7 минут мясо вынуть, сложить в миску и закрыть, а миску поставить на кастрюлю с кипятком, чтоб не остыло; а соусу дать наполовину увариться. Затем подать мясо, полив соусом. Отдельно подать картофель фри и зеленый салат, а также слегка поджаренные (но чтобы внутри оставались мягкими) булочки, натертые чесноком. Это мясо подают с хорошим красным вином, лучше полусухим, которое должно быть комнатной температуры и «подышать» час до подачи (то ест стоять открытым).

Мясо по-канадски

300 г говядины (вырезка), 1 луковица, 3 картофелины, 100 г майонеза, 50 г сыра (можно побольше, думаю хуже не будет), соль, перец. Мясо отбить, посолить, поперчить. Выложить в посудину. а мясо положить нарезанный лук, картофель, полить майонезом и запекать 20 мин. Затем посыпать блюдо тертым сыром и греть еще 1 мин.

Мясо по-чешски

Говядину нарезаем кусками размером почти с ладонь, толщиной 1–1,5 см. Слегка отбиваем. Соленый огурчик нарезаем дольками. По несколько долек заворачиваем рулетиком в мясо. На дно кастрюльки я положила несколько колечек лука чтоб не подгорело. Потом плотненько укладываем мясо. Посолить, черного перчика подсыпать, водички чтоб мясо только закрыть и тушить на медленном огне до готовности. Вкус спецфисский. Можно вместо огурчика, во внутрь заворачивается кусочек сала, а перед заворачиванием, на внутреннюю поверхность кладут

давленный чесночек.

Мясо по-корейски

Мясо (говядину, телятину) режим соломкой, заливаем эсенцией: 0,5 кг. мяса — 1ст.л. эсенции, добавляем 1 ст.л. соли, размешиваем ложкой, утрамбовываем и 1 сутки выдерживаем. Режим 3 кг. моркови, солим, добавляем эсенции, мнем, тискаем, мешаем. а эту морковку выкладываем мясо, на него 1,5 головки чеснока, 1 дес.л. перца и 1 ст.л. кинзы. Все это заливаем 0,5 литрами расколенного до дыма растительного масла. а этом процесс приготовления закончен. Приятного аппетита.

Мясо по-абхазски

1 кг. мяса. Банка майонеза. 6 яиц. 4 ложки крахмала. соль, перец по вкусу. Мясо мелко нарезать как колбосу на салат. Сложить в кастрюлю добавить майонез, яйца, крахмал, соль, перец. Получится масса как на оладьи. Жарить на жиру или посном масле. Выкладывать ложкой и обжаривать с двух сторон. Получается очень вкусно.

Бешбармак

мясо по-казахски: нужно — мясо (хорошая баранина), тесто как на пельмени (пол-литра воды, одно яйцо, соль, мука), лук, можно перец черный и красный, зелень. Мясо отварить до готовности. Замесить довольно крутое тесто, тонко раскатать (как на пельмени) и порезать пластами размером с пол-ладони примерно. Лук порезать кольцами, залить горячим бульоном (бульона немного надо, чтоб только лук прикрыть), довести до кипения и сразу снять с огня. Тесто отварить в бульоне до готовности. Выложить все это дело на большое блюдо: сначало тесто, потом лук, потом мясо, порезанное средними кусками. Залить все это бульоном, в том числе и тем, что от лука и теста остался.

Шпигованное мясо

Большой кусок нашпиговать ломтиками моркови и чеснока

(втыкаешь в кусок нож и по лезвию заталкиваешь внутрь ингридиенты). Посолить, поперчить черным перцем и жарить в духовке подлив на противень воды, поливая выделившимся соком кусок каждые 10–15 мин. Если мясо недостаточно жирное, то сначал нужно смазать его жиром. Подавать с каким нибудь красным соусом.

Отбивная телятина с грибами

Хорошо отбить порционные ломти, поперчить и обжарить на сливочном масле, сложить в кастрюлю. На масле обжарить уже вареные грибы и лук, добавить к мясу, посолить, залить красным вином и тушить на очень медленном огне до готовности. За 5 мин до окончания добавить базилик, гвоздику и немного вина.

Мясо с черносливом

Мясо (говядину) отбить, посолить, посыпать тетым сыром, положить чернослив (очищенный и вымоченный). Свернуть рулетики, связав ниткой. Обжарить, снять нитку, сложить в кастрлю, добавить немного бульона, отвара чернослива, и уксуса (главное не переборщить) и тушить.

Свинина с соусом из чернослива

Небольшой кусок свежего окорока вымыть, вымочить в холодной воде, положить в кастрюлю, влить 1/2 стакана сухого вина, 1/2 стакана воды, всыпать немного соли, положить лавровый лист, перец горошком, поставить на огонь и тушить, часто переворачивая мясо. Чернослив разварить, очистить от косточек, протереть сквозь сито, смешать с поджаренной на масле тертой булкой, положить немного сахару, корицы, развести соусом из-под жаркого, вскипятить, облить разрезанное на блюде мясо. Мясо — 1.5 кг, сухое вино — 1/2 стакана, перец, сахар, лавровый лист, корица, соль — по вкусу, чернослив — 300 гр, масло — 1 ст. ложка, белая булка — 100 гр.

Свинина с черносливом и яблоками

По рецепту из «Лизы» Берешь свинину (желательно, паровую.

Свинина мороженая и паровая очень здорово отличаются на вкус). Делаешь из нее лепешку, отбиваешь, солишь, перчишь. Посыпаешь корицей. Берешь яблоки: моешь, чистишь, вырезаешь серединку, режешь на кубики. Берешь чернослив, желательно без косточек, если надо замачиваешь, потом сушишь, режешь на кусочки. Свинину посыпаешь, как уже бало сказано молотой корицей, пото черносливом, потом яблоками. Заворачиваешь с помощью п/э пленки в рулет, обвязываешь веревочкой или х/б ниткой. солишь, перчишь. Обжариваешь на сковородке в растительном масле до красивой корочки. Потом у нас рецепт разошелся. Там: ставится в духовку, а потом тушится в 1 стакане яблочного сока. У меня: заворачиваешь в фольгу и ставишь в духовку до кондиции.

Тушеное мясо

Говядина режется небольшими кубиками, складывается в глубокую тарелку и заливается сухим вином (вино должно полностью скрыть мясо). Очень хорошие результаты получаютс при использовании белых мускатных вин, но можно использовать любое (даже крепленое). Длительность вымачивания в вине не регламентируется. Можно просто залить и промыть мясо в вине или оставить на час-полтора. После этого вино сливается в кастрюлю, в которой мясо будет тушиться. мясо перекладывается на сковородку, перемешивается с небольшим количеством мелко нарезанного лука и обжаривается под крышкой на сильном огне в течении 2–3 минут при периодическом помешивании. Выделившийся в результате обжаривания сок сливается в ту же кастрюлю, что и вино. После этого в мясо добавляется 3–4 чайных ложки томатного соуса (луше всего использовать Краснодарский, но можно и любую томат-пасту), перемешивается и обжаривается еще 4–5 минут под крышкой. Сока после этой процедуры должно быть немного меньше, чем в первом случае, но и его сливаем в ту же кастрюлю. В кастрюлю с вином и мясным соком кладем 3–4 чайных ложки томатного соуса, специи (я обычно использую смесь молотого красного и черного перца с хмели-сунели) и соль по вкусу и тщательно перемешиваем. После этого засыпаем в кастрюлю мясо из сковородки, заливаем горячим кипятком из чайника на 3–4 см выше уровня мяса и тушим на медленном огне с неплотно закрытой крышкой до готовности (обычно 35–40 минут). Соус при таком приготовлении должен получится очень густым (как при добавлении муки) с прекрасными вкусовыми качествами.

Тушеное мясо с капустой

From: Alena Lysenskaya 2:5074/3.21 Тушится жирное мелко порезанное мясо в глубокой сковороде. Когда оно уже совсем готово, сверху на него вываливается предварительно порезанная и обмятая с солью и большим количеством укропа (укроп придает незабываемый вкус, без него не то) капуста. И на слабом огне, периодически помешивая, блюдо доводится до готовности, то бишь до мягкости капусты. В конце тушения сверху добавляется 3–4 ложки столового уксуса. Короче, смотря какая сковородка, и смотря какую кислоту вы приемлите, методом тыка. Добавляйте по чуть-чуть и пробуйте.

Кролик, тушеный с вином и луком

1 кролик, 200 г шпига, 8 маленьких луковок, 1 стак. кр. вина, 1 стак. бульона, соль, перец, лавр. лист, 1 ст.л. муки или 2 ч.л. картоф. крахмала, 1\2 стак. сметаны, зелень. Частью шпига (кусочками) нашпиговать кролика, остальной шпиг разогреть и обжарить на нем кролика со всех сторон. Добавить лук-цы и тоже обжарить. Влить вино и бульон, тушить под крышкой на слабом огне. Прежде чем снять с огня, положить приправы. Готовое мясо вынуть и нарезать. Из жидкости приготовить соус, проварив с мукой (крахмалом). Соус смешать с зеленью и сметаной.

Рагу из кролика или зайца

600 г мяса, 100 г копченой грудинки, 1 лук-ца, 3 моркови, 1 репа, 1 ст.л. жира, 1 ст.л. томат-пюре, соль, перец, лавр. лист, 1.5 ст.л. муки, 1\2 стак. сметаны, зелень, 2 стак. воды, 1 корень петрушки. Мясо нарезать и поджарить с кусочками грудинки и кореньями в гусятнице. Залить жиром и тушить под крышкой на слабом огне до полной готовности. Разогреть в жире томат-пюре и муку. Смесь соединить с мясом и овощами. Варить еще минут 10. Добавить сметану, приправы, зелень. Подать с отварной картошкой, или рисом, или макаронами.

Мясо в квасе

Мясо посолить поперчить, добавить лук, сок лимона. Залить квасом. Через сутки залить бульоном, тушить до готовности

Мясо в яйце

Берете, например, филе индейки. Нарезаете его ломтями (как батон:-) Посолили, поперчили, чуть-чуть «побили». В мисочке разболтали вилочкой яйцо. Каждый кусок обмакиваем в мисочку — и на сковородку. Так можно жарить любое мясо. Суть в том, что яйцо обволакивает и не дает мясному соку вытекать. В яйце мясо можно на ночь замачивать — яйцо, пряности по вкусу, можно сухого вина добавить или лука/чеснока туда потереть и замариновать в этом на ночь, а утром жарить. Мясо надо кидать на *раскаленную* сковородку — минуту с одной стороны, минуту с другой, а потом уже доводить до кондиции.

Мясо под майнезом

Беутся тонкие куски мяса (лучше говядины и не более 1–1.5 см), нарезанные как для отбивных и отбиваются кухонным молотком. После этого кладутся на немного смазанную (жиром или подсолнечным маслом) сковородку. Укладывать лучше плотно, т. к. в процессе приготовления мясо уменьшается в размере. Сверху посыпается нарезанным кольцами луком, специями (соль, перец, можно использовать приправы по вкусу), поливается майонезом и посыпается тертым сыром. Подготовленное таким образом мясо ставится в прогретую духовку. Готовность определяется по сбежавшимся на запах (готового, а не сгоревшего блюда) домашним. Обычно готово уже через 15–20 мин. Готовность также можно определить прокалыванием вилкой, мясо должно легко прокалываться, но это ухудшает вкус, т. к. через проколы выходит сок.

Свинина в вине (по португальски)

Положить в кастрюлю 500 г свинины от филейной части и 200 г свиной печени и залить 2 стаканами вина, прибавить несколько зубков чеснока, головку крупно нарезанного лука, несколько горошин черного перца, горсть зелени петрушки, мелко нарезанный стручок острого перца, гвоздику и оставить на 3 часа, встряхивая временами. Вынуть и отцедить. Растопить 2 ст л свиного жира и обжарить на нем около 40 мин мясо, затем быстро обжарить печень (если ее жарить долго — станет резиновой). Переложить все в маринад, посолить и доварить на слабом огне

Мясо хе

1. Хорошую (парную) свинину нарезают мелкими кусочками. Чем лучше мясо тем крупнее кусочки. Засыпают мясо солью и оставляют минут на 20. Мясо должно стать белым. Далее мясо промывают от соли и засыпают черным перцем мясо должно стать черным. Далее опять промывают, но весь перец смывать не стоит. А пока мясо солится-перчится, готовим соус: Морковка, Помидлры, Баклажаны — всего примерно поровну, а общее количество равно количеству мяса. Все это режем (баклажаны предварительно вымачиваем часа 2 в воде) и на сковородку с растительным маслом. Можно добавить чуть-чуть лимонного сока Когда смесь прожарится, на горячую сковороду выкладываем мясо все перемешиваем и выключаем огонь. Если не уверены в качестве мяса, то лучше его все-таки чуть-чуть прожарить. Хотя, чем меньше жаришь — тем вкуснее

2. Полкило _хорошего_ мяса (лучше свежего, а не размороженного) нарезать тонкими (0.5 х 0.5 х 3 см) «червячками» поперек волокон. В получившемся полуфабрикате не должно быть жилок и кусков жира. Ну, и «санитарное состояние» мяса не должно внушать опасений, т. к. съедаться все будет в сыром виде. Добавить половину чайной ложки соли, три чайные ложки уксусной эссенции, все тщательно перемешать, сверху засыпать нарезанными полукольцами 3 небольшими луковицами и тонко нарезанной морковью (1 штука), все утрамбовать и оставить мариноваться примерно на сутки. Затем «продымить» или как-то еще дезодорировать примерно 100 г подсолнечного масла (если масло уже дезодорированное, соевое или оливковое, то без этого можно обойтись). Обжарить в нем чеснок (порядка 1/4 головки) и лук. Все перемешать с мясом, добавить соевый соус и соль по вкусу. С солью важно не переборщить, т. к. соевый соус… сами понимаете.

Мясо под соусом

Берешь мясо без жил там всяких, простая свинина или телятина. Режешь на пласты толщиной 1 см. Солишь. Лук режешь кружочками толщиной полсантиметра. На сковородку кладешь маргарин маленькими кусочками. На маргарин — мясо плотно, на мясо — лук. На лук — соус чили из банки. И в духовку (200 гр. на 20–30 мин.).

Мясо с клюквой

мясо аккуратно срезалось, из него мололи фаршик, лепили небольшие такие шарики, внутрь которых клали клюкву, и обжаривали в сухариках на сливочном маслице.

Маринованное мясо

1. Маринуем как в на шашлыки (мясо порезано на кусочки в зависимости от того, что хотите получить). Если куски большие (отбивные), то очень вкусно получается «мясо в тесте» (или «в кляре», что одно и то же). Тесто: яйцо, мука, соль, перец (и для остроты я добавляю рассол от мяса). Прелесть в том, что мясо можно слегка недожарить (а без маринования как-то опасно). Куски мяса обмакиваются в тесто и кидаются на сильно разогретую сковороду. Неполхо получается жаренный лук из маринада, залитый остатками теста.

2. 600 г телятины, 2 ст.л. сока лимона или кислого вина, 1\2 стак. оливк. масла, 1 лук-ца, лавр. лист, соль, ломтики лимона или маринованного яблока, каперсы или оливки. Телятину нарезать поперек волокон на порционные куски, слегка отбить, сбрызнуть лимонным соком или вином, залить маслом, + нарубленный лук, 1\4 ч.л. молотого перца, лавр. лист. Держать 6–8 ч. на холоде, неск-ко раз переворачивая. Жарить в этом же масле ок.15 мин. до образования св. — коричневой корочки. Подать с ломтиками лимона, оливками.

Телятина под соусом

Телятинка (желаьельно парная) ломтиками как для отбивной но не в коем случае не отбивать! Слегка посолить и поперчить и положить на разогретый протвинь. Сверху покрошить мелко порезанны лук (кубики) и можно кружочек томата о желанию и залить соусом! СОУС:

Ростбиф

По классическому рецепту- кусок телятины \поменьше комнатной собачки\ обжаривается, сдабривается специями и запекается в духовке-а по поводу температурного режима можно целую книгу написать, ибо мясо должно быть прожареным, но сочным и т д А я делаю так-все тот же кусок телятины \лучше с рынка\ надрезаем ножом, в надрезы-кусочки чеснока, обсыпать

кусок солью, перцем… подойдет кориандр и хмели-сунели, а вот прочими лучше не злоупотреблять. Кладем на сковороду, наливаем немного воды-и запекаем прмерно при 200 градусах часа полтора-два-до мягкости Пробуйте-если мясо быстро сохнет-накройте его фольгой, добавьте воды и поливайте выделившимся соком-это- в любом случае_чтоб корочка была. Можно упомянутый кусок после обработки специями завернуть в фольгу — так оно сочнее, хотя корочка не столь аппетитна прим-свинину \не очень жирную\ можнопо этому же рецепту, но готовится она быстрее

Жаркое по-гусарски

Цельный кусок мяса ок. 1 кг отбить несильно и натереть соком 1/2 лимона и даем «отдохнуть» в холодном месте ок 1 часа. Затем мясо обвалять в муке и обжарить в 50 гр. масла на румяный цвет. Перносим в сотейник с небольшим кол-вом воды и запекаем под крышкой, переворачивая, 45 минут. Вынимаем мясо и когда немного остынет, то делаем глубокие надрезы, толщиной 6-8мм так, чтобы под низом оставалось неразрезанное мясо. Каждый второй разрез заполняем фаршем: 3 средней величины луковицы мелко рубим и тушим в 30–40 гр. масла, не допуская золотистого цвета и добаляем 30 гр. размятого белого хлеба, солим, перчим по вкусу и добавляем 1 сырой желток. Мясу придаем прежнюю форму. В соус, оставшийся в сотейнике добавить 20гр. муки и 1 луковицу, нарезанную тонкими кольцами, тушим до тех пор пока лук не станет мягким, затем вливаем 100 мл. кипятка, кладем мясо и запекаем в духовке под крышкой 35–40 мин. И выложить в целости на блюдо Подавать с картофельным пюре. 2 куска мяса с фаршем между ними — 1 порция.

Жаркое из телятины по итальянски

Телятину нашпиговать салом, чесноком, перцем, гвоздикой, посыпать солью, крепко перевязать толстой ниткой, положить в гусятницу, влить 2 стакана вина, добавить масло, лавровый лист, закрыть плотно крышкой, поставить в духовку на маленький огонь, тушить до готовности. Затем вынуть из духовки, добавить еще 1 стакан вина, немного бульона и томатного сока. Поставить на огонь, чтобы прокипело, затем вынуть, облить соусом в котором варилось. Телятина — 2 кг, чеснок — 2–3 зубка, сало — 100 гр, лавровый лист — 5 шт, масло — 50 гр, вино сухое — 3

стакана, бульон — 100 гр, томатный сок — 100 гр, перец горошком, соль — по вкусу.

Гуляш из вымени или из сердца

Вымя (сердце) -500 г., томат-пюре — 1 ст. ложка, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка муки. Сердце или вымя обмыть, нарезать кубиками весом в 30–40 г. и снова промыть посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым жиром и мелко нарезанным луком. После этого обсыпать мукой и жарить еще несколько минут. Обжаренные кусочки сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы мясо было покрыто водой, положить томат-пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 1–1,5 часа. На гарнир подается жареный или отварной картофель.

Языки под винным соусом

Категории продуктов: Продукты:

зеленые —--------- кинза, петрушка, мука пшеничная красные —--------- вино сухое красное, мускатный орех желтые —--------- язык говяжий, масло сливочное белые —--------- чеснок черные —--------- язычки свиные, соль, черный душистый перец Говяжий язык и свинные язычки помыть, удалить слюнные железы, положить в горячую воду отварить. Остудить в холодной воде, удалить кожу, начиная от основания, нарезать порционными кусками. Муку поджарить со сливочным маслом, развести холодным бульоном, влить красное сухое вино, добавить мелко натертого мускатного ореха, черного душистого перца, посолить, поместить порционные куски языков и закипятить. Подавать, посыпав мелко нарезанной кинзой и петрушкой.

Язык заливной

Язык сварить с добавлением специй(лавровый лист, корень петрушки или сельдерея). Охладить и порезать тонкими кусочками, выложить их на блюдо и украсить ломтиками вареного яйца, овощами(морковь, огурцы и т. пю), зеленью. Из бульона, полученного при варке языка, приготовить желе(на 2,5-3ст. желе,20–25 г. желатина). Желе процедить, залить им язык и поставить в холод застывать. А можно и немного извратится:

налить слой желе, дать ему застыть, затем уложить красиво кусочки языка и прочее, а затем залить второй порцией желе. В этом случае можно использовать формочку. Перед подачей на стол подогреть ее в горячей воде(40-50гр.) и выложить на блюдо.

Язык под белым соусом

Говяжий язык хорошо промыть, залить горячей водой, добавить нарезанные коренья, лук, соль и варить до готовности. Готовый язык обмыть холодной водой и очистить. На бульоне приготовить соус. Для этого столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла, развести процеженным бульоном (1,1/4 стакана), вскипятить, добавить изюм и проварить 5-10 минут, после чего снять с огня, посолить, добавить лимонный сок, кусочек масла и перемещать. Перед подачей на стол язык нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо и полить соусом. На 1 язык — 1 морковь,1 петрушку, 1 головку лука, 100 г изюма, 1 ст. ложку муки,2 ст. ложки масла. Точно так же можно приготовить свиной язык. Принцыпиальной разницы нет. Дело в том, что говяжий язык варится дольше, чем свиной.

Отварной язык

Отварной язык вкуснее, если его на неск. дней предварительно засолить. Свежий язык промыть, опустить в горячую воду и варить с лук-цей, морковкой, сельдереем (можно и без) до готовности. Потом — под струю хол. воды, чтобы шкурка легко снималась, и сразу же ее удалить. Если есть горячим, хорошо сочетается с картошкой (отварной или пюре), товарной морковью, бобовыми, можно с каким-н. соусом (сметанным, горчичным, винным, томатно-луковым и проч.) Если — холодным, то гарниром м.б. зел. горошек, отварная морковь, маринов. огурцы, отварная цветная капуста, или свекольно-яблочно-сырный салат. Еще отварной язык можно запанировать во взбитом яйце, в сухарях, и жарить на слив. масле до золотисто-коричневого цвета.

Вымя

1. Надо вымя залить холодной водой, довести до кипения и слить воду. И так 8-10 раз. Затем порезать кусочками и потушить

с луком, морковью и сметаной. В конце я добавляю картошку. Объеденье получается! Но можно и отдельно сделать гарнир. А можно и не очень долго, часа полтора отсилы, а потом провертеть через мясорубку и вар˚ную морковку туда же, и лука побольше, и перчика, а потом в блинчики это вс˚ завернуть и на сковородку… Кстати, для этого дела и жирное вымя годится. А то иногда получишь кусок жира в довесок и не знаешь, куда его девать.

2. могу порекомендовать только т. н. «берлинский шницель» — вымя _тщательно_ вымыть, залить холодной водой, отварить до полуготовности. Слить воду, _снова_ залить водой, добавить лук, специи, соль. доварить на слабом огне до готовности. После чего можно это самое вымя нарезать ломтями, обвалять в сухарях с яйцом и обжарить с луком…

Печень в сметане

Наерзаешь печень небольшими продолговатыми кусочками, на сковородку немного масла и как прогреется туда же печень, как только печенка изменила цвет, посолить, добавить лук нарезанный и сметану, тушить под крышкой минут 5–7, потом взять кусочек печени и разрезать пополам — если цвет одинаковый, все готово, сразу снимать! Главный секрет — чем дольше печень готовишь, тем жестче она становится.

Зразы

1. Продукты: говяжья вырезка (или говядина безкостная), свинина, лук, приправы, сметана. Говядину порезать на куски размером с ладонь толщиной около 1 см. Каждый кусок отбить. Постную свинину прокрутить в мясорубке (лучше 2 раза). В фарш добавить пережаренный лук, соль, специи. В каждый кусок говядины завернуть примерно столовую ложку фарша, полученный рулет либо обвязать ниткой либо проткнуть заточенной спичкой. Дальше возможны два варианта: 1. Рулетики положить на смазанный маслом протвень и поставить в духовку на 20–25 минут. 2. Рулетики обвалять в панировочных сухарях и обжарить на сковороде. Снять нитки или вытащить спички, сложить в глубокую посудину и залить сметаной (в сметану можно добавить лавровый лист, немного соли, перец-горошек). Тушитьминут 40.

2. Продукты: говяжья вырезка, соленное сало с чесноком, специи, сметана. Приготовление то же самое, но внутрь кусков

говядины кладутся кусочки сала.

3. Продукты: Постная свинина, сыр, лук, сметана, специи. Сантиметровыми кусками нарезается свинина, куски отбиваются. Внутрь заворачивается фарш из тертого сыра и мелкопорезанного лука. Дальше все тоже самое.

4. Мясо нарезать как на отбивные, отбить, посолить и перчить. На край мяса положить начинку и скрутить в рулетик. Обмотать ниткой или зубоковырялкой и обжарить на сливочном масле со всех сторон. Сложить в сотейник и тушить до готовности, подлив чуток воды, а лучше бульона. Подать с картошкой или пюре из оной, а еще лучше с гречневой кашей, полив грибным соусом. Нитки размотают сами консументы (больше времени займет чем поедание). Начинка: 1. фарш из сушеных грибов с луком; 2. длинный кусок (1/4) квашеного огурца с кусочком копченого сальца; 3. помазать горчицей и полошить кусок сальца (копченого) и т. д.

Охотничьи зразы

600 г говядины. Фарш: 80 г сосисок, 60 г копченой грудинки, 20 г сушеных грибов, 60 г лука, 40 г топленого сала, 300 г соуса, специи. Гарнир: картофель жареный. Мясо пропустить через мясорубку, + соль, перец, слепить лепешки, их нафаршировать и жарить. Для фарша сосиски нарезать, грибы отварить, + грудинка, + пассерованный лук. Подают с соусом.

Литовские зразы

700 г говядины. Фарш: 40 г рж. хлеба, 60 г шпика, 1–2 яйца, 70 г лука, 15 г слив. масла. Соус: 30 г топленого сала, 50–60 г томат-пюре, 15–20 г муки, петрушка. Мясо нарезать, отбить, нафаршировать, свернуть, обжарить до полуготовности и тушить в небольшом кол-ве воды (бульона), а затем — в томатном соусе. Фарш: хлеб протереть, мелко нарезать вареное яйцо, лук, шпик, зелень. Все соединить, перемешать, обжарить на масле.

Телятина «Гинтарис»

1. 1.2 кг телятины, 40 г чеснока, 40 г сока лимона, 120 г шпика, соль, перец. Соус: 80 г майонеза, 40 г тертого хрена. Телятину нарезать толщ. 1 см, отбить, + соль, перец,

измельченный чеснок, лимонный сок; мариновать 4–6 ч. Затем положить на куски телятины сало, свернуть телятину рулетиком, нанизать на шампур и жарить на открытом огне. Подать с зеленью, овощами и соусом.

2. Теоретически: на 500 г говядины надо — 180 г шпика, 1 ст л топленого масла, 2 ст л сметаны, чеснок, 0.5 стакана бульона, перец, соль. Мясо нарезать пластиносками толщиной 1 см, отбить. Шпик и чеснок (чеснока у меня было мало, поэтому я еще луковицу нарезала, хоть она в исходном списке не фигурирует) порезать мелко (ну и луковицу вместе с ними). Мясо посыпать солью, перцем (черный перец я брать не стала — он слишком лихо сыплется из перечницы, я взяла серый, он тоже лихо сыплется, но он не такой острый, так что переборщить опасности нет), потом снова посыпать — той мешаниной, что вышла на разделочной доске из лука, шпика и чеснока, завернуть рулетиками и обжарить на сковороде в масле. Затем обжаренные рулетики (они не развернутся и не растеряют начинку, если вы как следует отбили мясо) переложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить сметану, специи (если кому чего не хватает), и тушить до готовности.

Телятина запеченная

на маленький противень или порционные сковородки кладем отварную и заправленную маслом домашнюю лапшу, сверху — широкий кусочек вареной или жареной телятины, заливаем молочным соусом средней густоты с сырым желтком, посыпаем тертым сыром, сверху можно еще кусочки маслица положить, и запекаем. Если лениво, то лапшу можно чудесно заменить картошечкой, порезав ее кружками.

Корейка с грибами

1.7 кг корейки (свинины), 0.5 л бульона, 1 яйцо, 40 г лука, 50 г суш. грибов,10 г жира, соль, перец. Где-то на 10 порций. Корейку без костей нарезать вдоль, с внутр. стороны куска вырезать часть мякоти, оставив стенки толщ. 1–1.5 см. Натереть обе стороны перцем, солью, оставить на 15 мин. в прохл. месте. Затем смазать внутр. часть корейки взбит. белками, нафаршировать, соединить обе части и зсшить. Жарить на противене 1.5 ч., поливая бульоном. Нарезать на порции и подать. (можно с маринов. грибами). Фарш: Мякоть, к-рую вырезали из

корейки, пропустить через мясорубку, добавить нарезанные отварные грибы, пассерованный лук, специи и перемешать.

Бифштекс

Ставим на плиту сковородку — греться, чуть дезодорированного растительного масла туда. Мясо режем поперек волокон на куски, толщина которых определяется тем, сколько крови тебе необходимо в готовом продукте — прямо пропорционально. Толще двух сантиметров — не советую. Слегка отбиваем, перчим — и на сковороду. Она должна быть очень горячей. Солим уже обжаренную сторону. Самое главное — не пережарить, будет не сабж, а подметка.

Бозартма из баранины

Баранину нарезать кусками размером 3х4 см, залить холодной водой и варить 1–1.5 часа под крышкой на умеренном огне, после чего мясо вынуть из бульона, обжарить с луком в масле, потушить до полной готовности, добавить мелко нарезанные помидоры, слегка потушить до полного выделения из них сока и залить бульоном, посолить, заправить кинзой и перцем, довести до кипения. Перед подачей на стол заправить чесноком (его можно мелко порезать или выдавить в чеснокодавке). Подавать в глубоких тарелках вместе с мясом. Ингридиенты: 500–750 г. жирной баранины, 5 луковиц, 5 помидоров, 1 ст. ложка масла, 1 ч. ложка молотого перца, 3 ст. ложки лезени кинзы, 0.5 головки чеснока.

Котлеты по-киевски

Отбиваешь мясо, делаешь что — то вроде рулета (тока закрытого со всех сторон), а внутрь кладешь кусочек сливочного масла, обваливаешь все автохозяйство в сухарях и жаришь. Самое главное — сделать так, чтобы масло осталось внутри, для этого можно использовать яичный белок (как герметик).

Котлета «Сусамыр»

Баранина — 500 гр Яйцо — 4 штуки Полстакана молока 2ст.

ложки муки Луковица средних размеров Топленое масло — полстакана Сухари панировочные — 80 грамм Соленые огурцы — полторы штуки Соль Специи Баранину пропустить через мясорубку, поперчить, посолить. Лучок надо пожарить, а огурчики порезать тоненькими пластиночками, смешать все это дело и припустить. Смешать в отдельной посудине муку, яйца и молоко и полить этой смесью лучок с огурцами. Фарш из баранины слепить в лепешку, в серединку которой бросить смесь из огрчиков, лука и соуса. А теперь аккуратно защипали краешки — и в духовку. А подавать надо с картошечкой и укрпчиком (петрушечкой и т. д.)

Биточки

Берется 1 кг мяса и режется на небольшие кубики, как на салат. Мясо посолить, поперчить. Отдельно взбить 4–5 яиц с 3-я ложками крахмала и 5-ю столовыми ложками майонеза. Все смешать вместе с мясом и поставить на ночь в холодильник. Утром ложкой выкладывать на разогретую с жиром сковороду. Сама не пробовала, но утверждают, что очень вкусно.

Шницель рижский

1 кг свинины, яйцо, 100 г сухарей, 70 г жира, 50 г масла, 300 г свежих помидор, картофель на гарнир. Свинину (куски) отбить, запанировать в яйце и сухарях, обжарить. Подать, положив сверху ломтики вареных яиц, с жареным картофелем и помидорами.

Шницель по-маиландски

Берется яйцо/соль/перец/зелень/чуть муки Добавьте к этой смеси жирные сливки, и еще тертый сыр, до густоты сметаны, немного отбейте мясо, обмакните в эту смесь, и поджарьте.

Курземес строгановс

600-700 г свинвны, 100 г шпика, 120 г лука, 20 г муки, 120 г сметаны, 120 г соленых огурцов, специи. Свинину отбить, нарезать длинненькими кусочками, обжарить со шпиком

(кубиками) и луком (полукольцами). Почти перед полной готовностью добавить огурцы, мелко нарезанные, пассерованную муку, специи (соль, перец), сметану, бульон. Гарнир — отварной картофель.

Долма

Берем фарш, Лучше всего брать фарш ассорти, т. е. баранинна, свинина, куриный или индейка. Добавляем лук, перец, можно чеснок, и отваренный рис, все это перемешиваем. Берем листики виноградные, я покупала на рынке, если они очень соленые то промываем в воде. Листики бери крупные в них удобнее заворачивать фарш. На каждый листик выкладываем фарш и сворачиваем листик конвертиком. Кладем в миску широкую, скалдываем слоями. Заливаем водой, накрываем крышкой, я обычно тарелкой, чтобы не всплывали. Ставим на огонь до полной готовности. Пока вариться, готовим соус. В сметану добавляем чеснок, перец, кориандр и зелень. Перемешиваем.

Мясо в горшочках

1. Мясо нежирное, картошка, куриный бульон, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль, приправы. Делается все в двух горшках по поллитра примерно. Они конечно глиняные. глиняные горшочки при приготовлении надо ставить в холодную духовку тогда они не будут трескатся(а время приготовления соответственно увеличить на полчаса) еще лучше подержать горшочки 15 минут в холодной воде, а потом их ставить в духовку Итак берется мясо, режется небольшими кусочками. Достаточно тонкими и длинными, скажем 1 х 1 х 5 сантиметров. Затем они обжариваются до корочки и тушаться почти до готовности. Потом берется картошка, режется заквадраченными кусочками, примерно 2 х 2 х 1. Они, впрочем, могут быть и неправильной формы. Они тоже обжариваются до хрустящей корочки. Затем мясо кладется на дно горшочков, а сверху кладется картошка. Теперь надо развести куриный кубик в одной чашке воды. И залить этот бульон в горшочки по полчашки в каждый. Свеху покидать обжаренный лук и поставить все это в разогретую духовку, предварительно закрыв крышечками конечно.:))Через 20 минут вынуть и добавить сверху зелень (укроп там, петрушку…), нарезанную, потом мелко наструганный

честнок, и завершить композицию сметаной (порядка 2х-3х столовых ложек в каждый горшок). Закрыть, поставить в духовку еще на 15 минут. Готово, когда готова картошка (надо пробовать акуратно) Гланое не перемешивать. А когда начнете есть, с пылу с жару:))), тут-то и перемешайте.

2 Продукты я заклаываю слоями: мясо вниз, картофель верхним слоем. Хорошо бы к мясу добавить грибочков (или мелко порезанный соленый огурчик, или чесночок, порубленный с укропом). Поверх всего (но не обязательно) репчатый лук колечками. Посолить, поперчить, долить воды или бульона. Далее обязательно горшочек чем-нибудь «накрыть». Простейший способ просто размазать по поверхности пару ложек майонеза и посыпать тертым сыром, ну а классически сделать лепешку из пресного теста.

3. Возьмем, скажем, кусок говяжьей вырезки фута на три. Нарежем мелко намелко две больших луковицы, высыпем на дно горшка. Положим наверх мясо одним куском, добавим перец горошком и лавровый лист и поставим горшок в умеренно нагретую духовку. Ни в коем случае не наливать воду и не солить мясо. Горшок сам сделает свое дело и через 2,5–3 часа у вас получится нежнейшее жаркое, плавающее в луковом соке, смешанном с мясным. Тем временем можноприготовить соус. Поджарте на сухой сковороде муку, пока она не начнет пахнуть орехами (а она начнет, не беспокойтесь), положите в муку два стакана сметаны. Когда она распустится, добавьте в соус три столовые ложки дижонской (если нет русской) горчицы. Теперь надо сдобрить соус имбирем, майораном, заправить чесноком и вылить готовый соус на мясо. Тогда же слегка посолить блюдо. Еще полчаса в слабо нагретой духовке — и у вас уже получилось жаркое по — купечески, гордость ресторана «Славянский базар». Мясо можно есть губами, оно нежно, пряно и духовито. А если на гарнир подать гречневую кашу, то можно звать босса на обед «а ля рюс».Точно так же в горшке можно готовить курицу или кролика.

Буженина из телятины

Кусок мякоти телятины натираем чесноком, специями разными, потом делаем небольшин но глуюбокие надрезы, туда чеснока по вкусу, где то два часа держим, потом в духовку. Охлаждаем. Просто, но очень вкусно если специй много и не забуть поливать собственным соком в духовке

Буженина из сала

1. Итак, берется кусок свинины (лучше всего мясо и жир поровну, если слоями — так вообще замечательно, а вообще пойдет любой кусок, только не рекомендую слишком толстый слой жира), кладется в кастрюлю, заливается водой, добавляется соль(на 1 л воды 3ст.л. соли), лавр.лист, перец, гвоздика и т. п. и варится 30 мин, потом свинину вынуть, остудить и обложить чесноком, положить в емкость, накрыть крышкой и поставить в холодильник поближе к морозилке, чтоб хорошо застыло. Употреблять, нарезав тоненькими кусками. Да, соленая свинина тоже пойдет. Вкус получается очень нежный.

2. Исходный материал — грудинка без косточек, там как раз мяса и сала 1:1. Размеры могут быть любые, но лучше, если удобные для укладки в латку. Об`ект надо натереть солью и перцем, сложить в миску и поставить в холодильник на 2–3 дня. Готовый полуфабрикат обработать чесночком, сложить в латку, накрыть крышкой и поставить в духовку запекаться до готовности мяса. Крышка должна хорошо лежать на латке, иначе влага испарится и жир начнет пригорать. Если нет латки, то можно взять нечто как поддон для мяса и все хорошо упаковать в фольгу.

3. Покупаете (достаете, снимаете с кабана) свежее сало, можно пузанину. Делаете надрезы до шкурки, крупно солите и складываете в широкую миску, сверху кладете гнет (можно также широкую миску с водой или кастрюлю). Через сутки все сало и соль перекладываете в кастрюлю, заливаете водой на один-два пальца выше сала, добавляете всяких пряностей (у кого что есть), лавровый лист и обязательно луковой шелухи побольше (именно она впоследствии даст оригинальный цвет, вкус и запах). Варится все это в течение часа и потом даете остыть до комнатной температуры. Сало вынимается из кастрюли, шпигуется (натирается давленным) чесноком, перчится (красным молотым, черным) по-вкусу, заворачивается в кальку (пергаментную бумагу, фольгу), перематывается обыкновенной ниткой, чтобы калька не разматывалась и ложите в морозильник. Через сутки готово к употреблению.

4. Покупаете на базаре ломоть сала с прослойками мяса (т. н. БОЧЕК). Note мяса не должно быть много. Посоленное, поперченое(всеми цветами перца), можно посыпать чесноком, пару листьев лавра (еще неплохо добавить Вегетту) — запаковать в вощеную бумагу (кальку, фольгу и т. д.), на противень — и в горячую духовку минут на 25–30 (в зависимости от толщины сала). Достали поставили еще минут на 40 поостыть. Потом

вскрываете пакет с салом. Расплавленное сало сливаете в тару — потом его классно добавлять к жарящемуся мясу. То, что осталось — в холодильник часа на 2. Готово к употреблению.

Сало

Купленное на базаре сало разрезается на ломтики примерно 4х(ширина ломтя)х(высота ломтя). К поваренной соли (жмене) добавляется чуть черного перца. Этой смесью _тщательно_ натереть каждый ломтик со всех сторон, сложить в тару и засыпать остатками соли. Тару убрать в морозилку на несколько дней. Блюдо готово к употреблению, особо вкусно с куском лука, чеснока, горчицы, кетчупа (далее по списку:)~ Ну, и конечно, с черным хлебом.

Суфле из печени

1. Размораживаю печенку, пропускаю через мясорубку. В эту жижу добавляю размякшее сливочное масло (на 1 кг печени 100 гр масла), немного муки, соль, перец молотый, два яйца и все это взбиваю миксером. Потом выливаю получившееся в сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями и ставлю в духовку. Готовность определяю на взгляд. Получается нежно и вкусно.

2. Продукты: 0,5 кг печени, 2 яйца, 1 ст. молока, 2 куска булки, 1 средняя луковица. Печень пропустить через мясорубку, булку вымочить и туда же ее, лук мелко порезать и пожарить в сливочном масле, белки взбить в пену. Все смешать (можно миксером:-)), посоленее посолить, вылить в глубокую сковороду, накрыть крышкой (но обязательно неплотно! скорее даже прикрыть) и на 40 мин. поставить в очень орячую духовку. Проверить, как бисквит, — спичкой. Все. Есть со сметаной.

'Тортик' из печени

Печень пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Пожарить из этого фарша кругленькие лепешечки (ессно, на разогретой с жиром сковородке). Сложить лепешки горкой, каждую смазывая майонезом, по желанию лучком посыпая. Этот «тортик» украсить соответственно зеленью и т. д. чтобы красивенько получилось. Употреблять в пищу не сразу, т. к.

тортик должен пропитаться.

Рулетики из печени

300 г печени 20 г шпика 2 луковицы 2 яйца соль, перец, зелень

Подготовленную печень нарезать пластинками, отбить, на середину каждого кусочка положить начинку, завернуть, смочить в яйце, обвалять в сухарях и жарить в жиру. Начинка. Шпик нарезать небольшими кубиками, обжарить вместе с мелко нарезанным луком, + мелко же нарезанные вареные яйца + соль + перец. Поедать с картофельным пюре или картошечкой жареной + мелко нарезанная зелень.

Шашлык

Для костра лучше брать твердые сорта дерева (их угли дают больше жара), великолепно подходят фруктовые деревья (абрикоса, яблоня) Главное не спешить класть шашлык на еще имеющиеся языки пламени (лучше сгрести с боков уже имеющиеся угли в горку с еще горящими головешками) и чуть подождать — чем потом бегать и лить воду на шашлык:(После того как костер прогорит — равномерным слоем разгрести угли по всей площади (планируемой под жарку). Взять крупную поваренную соль и высыпать несколько горстей на угли (не даст гореть жиру если он бу- дет капать на угли и дольше сохранит тепло угля)

1. Отличный шашлык готовится из любого молодого мяса, хотя признано что баранина самое дело… Если позволяют средства — берем молодого барашка (или чего угодно) Как ни странно, но насчет самого мяса барашка — тоже есть различия. Все предпочитают разные места расположения оного на барашке… Хотя на мой вкус — пойдет любое… Будут только ньюансы по времени приготовления и качество продукта… Мясо очищается от жил и режется кусками по 150–200 грамм! (По нашему понятию достаточно большой кусок) Далее берется лук в кол-ве 1 кг мяса — 0.5 кг лука (можно один в один). В кастрюли укладывается последовательно соль, специи, мясо лук и так далее (по кругу). Далее все тщательно мнется и ставится под гнет. Через 5–6 часов во теплом месте — можно жарить…. Желательно при насадки чередовать кусочки разной жирности…Лук не насаживается на шпажки и подается отдельно…Жарится на

слабых углях (проще сказать — томится), никакого огня!!! При жарке обязательно поливать сие дело либо водой… Можно развести воду с виноградным белым вином 50/50… Это сохранит сок… Вино и прочие делабудут пригорать на мясе и только испортят все… Самое здесь главное не торопиться и иметь рядом запас горячих углей…. Шашлык поливается специями уже перед едой! И не дай вам бог остудить его — это уже _только для себя_ и только оплакивая его….

Дополнения к рецепту 1 Делаем все как и писалось — но! После того как шашлык готов — он снимается и…. кладем мясо в кастрюлю с оставшися соусом и луком… Кастрюлю ставят на угли, выдерживают 5-10 минут, не доводя до кипения… Кушается вилками с добавлением всяких приправ… Мясо необычайно мягкое и нежное… Такая добавка годится и для немного жесткого мяса..

Рецепт 2 — быстрый… Берем мясо и лук (специи). Пропорции 1–1.5, лук пропускаем через мясорубку… Мнем все в куче и кладем все в посуду на 2 часа — максимум… Далее необходимо быстро и аккуратно смыть луковую кашу с мяса не вымочив мяса… Готовится так — же…Основная идея — быстрота маринования мяса…

Рецепт 3. Уксус (лучше всего винный) разбавляется с водой 1:3. Мясо нарезается на кусочки примерно в два сложенных вместе спичечных коробка (оно потом ужарится) Затем укладывается в кастрюлю, слой мяса, сверху посыпается солью и молотым черным перцем (не жалеть), а так же сверху укладывается слой лука, нарезанного кольцами (потом этот лук между мясом на шампура), и заливается все разведенным уксусом. Так и укладывать слой за слем, пока не кончится мясо или кастрюля. Все это должно постоять не меньше суток. Во время жарки поливать этим-же соком, и белым вином.

Рецепт 4. Берешь мясо, режешь на порционные куски (щащлик однако), складываешь в эмалированную каструлку, сыплешь туда перец черный и если есть душистый, можно гвоздику добавить, кладешь натертые чеснок и лук, подливаешь немного подсолнечного масла (для нежности мяса) и руками обминаешь как тесто (это чтоб масло впиталось), и наконец заливаешь кислого сухого вина, я обычно использую «Ркацители», все это ставишь в холодильник на ночь.

Рецепт 5. На ~1.8 кг свинины 3 больших луковицы и 0.5 лимона Лимон выжимаю в стакан, почти до половины стакана доливаю водой. Беру 2 л банку, кладу слой мяса, посыпаю солью, перцем и мускатным орехом тертым (пропорции тут объяснить трудно, кладешь столько, сколько положил бы в жарящееся

мясо;)), можно и другие специи, тут свободный полет фантазии. Далее слой лука, порезанного колечками, и ложку разведенного сока. И так до верха банки, плотно. Указанное количество мясо как раз уталкивается в 2 л. Закрываю и ставлю на ночь в холодильник.

ШАШЛЫК ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ (тикя-кебаб — шашлык из баранины) Баранину (в дело идут корейка, тазобедренная часть) — по 100 г на одну порцию — нарезают кусочками по 30–40 г, маринуют 3–4 часа, жарят и подают с дольками свежих или жареных помидоров, свежими огурцами, луком репчатым кольцами, дольками лимона.

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ (из почечной части, одним куском) Баранина — 200 г на порцию, почки бараньи — 65 г, масло сливочное — 50 г, лук репчатый — 50 г, лук зел?ный, зелень петрушки, пряная зелень. Баранину нарезают одним куском на порцию, слегка отбивают, делают сверху нарезку, чтобы кусок при жарке не стягивался, не деформировался. Приготовленные почки (срезают жир пл?нку, вымачивают) разрезают вдоль пополам. Мясо и почки посыпают ч?рным молотым перцем, нанизывают на шпажку так, чтобы половинки почек были с обеих сторон куска мяса. Жарят. Подают с луком, зеленью петрушки, сверху посыпают сумахом.

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ Печень баранья — 200 г на порцию, жир-сырец — 150 г, жир — 45 г, зелень петрушки, сумах. Подготовленная печень (без пл?нки) нарезается небольшими кусочками по 30–40 г, бараний жир — кусочка ми по 10 г. Кусочки печени и жира нанизываются на шпажку вперемежку. Во время жаренья на мангале печень переодически сбрызгивается подсоленной водой. Гарнир: зелень, сумах. Обратите внимание, что казахи готовят шашлык из печени иначе. Используют говяжью печень и говяжий жир-сырец. Подготовленную печень отбивают, нарезают на кусочки по 20 г, жир по 10–15 г, слегка солят, сбрызгивают уксусом и маринуют 30–40 минут. анизываютна шпажку: печени — 3 куска, жира — 2 кусочка, чередуя. Жарят, поливая раствором соли, минут 10, не пережаривая, иначе печень станет ж?сткой.

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ Живя у моря, азербайджанцы, естественно, не могут не готовить шашлыки из рыбы. Филе рыбы (без кожи и хрящей) нарезают по 3–5 кусочков на порцию, солят, нанизывают на шпажку, чередуя с кольцами репчатого лука, смазывают растительным маслом или сметаной и жарят на вертеле. Подают с зел?ным луком, дольками лимона, сумахом, помидорами свежими, огурцами и наршрабом (уваренный гранатовый сок).

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ Индейка — 200 г на порцию, зелень петрушки, лук репчатый, сумах. Подготовленную тушку индейки рубят на кусочки по 50–70 г, посыпают солью, нанизывают на шпажку, жарят как шашлык, до готовности. При подаче посыпают зеленью, рядом кладут кольца репчатого лука, сумах.

АРМЯНСКАЯ КУХНЯ

Она несколько беднее ассортиментом, разновидностью шашлыков. Готовят шашлыки исключительно из баранины по общим, вышеописанным правилам. При подаче обильно гарнируют овощи, которые чаще всего жарят так же, как и шашлыки на шпажках, над углями. Гарнир: баклажаны, жир-сырец, помидоры, перец сладкий, лук зел?ный, лук репчатый, лимон, барбарис свежий или суш?ный, зеленьпетрушки.

ХАЗАНИ ХОРОВАЦ (шашлык по-домашнему) Баранину нарезают небольшими кусочками по 40 г, кладут в раскал?нную с жиром (топл?ное масло) посуду, посыпают солью, пер- цем, в конце жарки кладут репчатый лук и продолжают жарить ещ? 5 минут, затем вливают гранатовый сок, посыпают зеленью петрушки. Баранина — 200 г, топл?ное масло — 20 г, сок граната — 25 г, репчатый лук 40 г, зелень, специи.

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

В Грузии ни один праздник не обходится без мяса на вертеле — мцвади — так там называются шашлыки.

ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ Баранина — 250 г на порцию, лук репчатый — 50 г, зелень петрушки. Готовят шашлык по общим правилам: нанизывают на шпажку, чередуя мясо с кольцами репчатого лука. Подают с кислыми сливами ткемали или соусом того же названия, без гарнира. Различную свежую зелень располагают букетами.

БАСТУРМА (шашлык из маринованной говядины) Говядина 250 г на порцию, лук репчатый для маринования — 30 г, уксус 9 %-ный — 20 г. а гарнир — лук репчатый, зелень петрушки, ломтики лимона. Готовится по общим правилам. В качестве гарнира к шашлыкам подают много зелени, отварную фасоль (стручковую или в з?рнах), свекольную ботву, баклажаны, шпинат, цветную капусту. Овощи поливают ореховым соусом (сациви). Для него грецкие орехи толкут или дважды пропускают через мясорубку с мелкой реш?ткой, добавляют толч?ный чеснок,

красный молотый перец, хмели-сунели, рубленую зелень петрушки, кинзы, укропа, соль. Перемешивают, разводят уксусом и ещ? раз перемешивают, так чтобы смесь побелела.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ Свинину — 200 г на порцию — нарезают на 4–6 кусочков, посыпают солью, перцем и нанизывают на шпажку, жарят. При подаче посыпают зеленью укропа или петрушки, рядом кладут лук кольцами, отдельно подают соус ткемали.

особенность состоит в том, что лучший сорт мяса жарится крупным куском, а для шашлыков используется мякоть лопатки, грудинки, боковая и наружная части задней ноги, то есть части, относящиеся ко второму сорту. Используется баранина и говядина, нарезанные на кусочки весом по 12–15 г., промаринованные 3–4 часа в смеси из мелко нарезанного репчатого лука, красного молотого перца, кориандра, зиры. Жарят на мангале. При подаче посыпают кольцами репчатого лука или луком маринованным.

ШАШЛЫК «ТАШКЕНТ» (козон дулма) Баранину или говядину (лопатка, грудинка, покромка) зачищают от пл?нок и сухожилий, измельчают на мясорубке вместе с салом-сырцом (говяжим или бараньим) и сырым репчатым луком. Добавляют сырые яйца, соль, зиру, специи. Хорошо вымешивают и формируют шарики по 6 штук на порцию, нанизывая их на деревянную шпажку, и жарят во фритюре (в большом количестве жира) 8-10 минут. Гарнир — свежие помидоры, огурцы, лук маринованный. Чтобы не дымился, не горел фритюр, его составляют из 30 % говяжьего или свиного жира, 30 % кулинарного жира и 40 % растиетльного масла. Аналогично дулме узбекской готовится блюдо азербайджанской кухни люля-кебаб. Используется второй сорт баранины с салом. Измельч?нное мясо с луком смешивают с уксусом (а ещ? лучше с соком лимона), солью, ч?рным молотым перцем. Выдерживают на холоде час-два. Формируют колбаски по 30–40 г с острыми концами. Жарят над углями или на толстодонной сковородке в бараньем жире. Подают, как шашлык.

РОССИЙСКАЯ КУХНЯ

ШАШЛЫК ПО-МОСКОВСКИ Готовят из телятины, говядины с луком. Шашлык натуральный — из нежирой баранины с луком. Для шашлыка из кур и индейки берут филе грудки и ножек. Их рубят на кусочки по 50 г вместе с косточкой. Маринуют без уксуса, сбрызгивая соком лимона или слабым раствором лимонной кислоты, перемешивая с зеленью петрушки, кинзы, хмели-сунели, солью, мелко нарубленным сырым репчатым луком. Время маринования зависит от возраста птицы и е? вида (для варки или для жарки) и длится от часа до тр?х часов. Подают шашлык с зел?ным и маринованным луком.

Рубец

1. Рубец промыть, ошпарить, очистить, снова промыть хол. водой. Затем нарезать (крупно) или свернуть рулетом и перевязать нитками, залить хол. водой, + соль, перец, лавр. лист, морковь, петрушка, лук и варить 4–5 часов. (!) Можно отварной рубец есть холодным, просто нарезав ломтиками; можно заправить белым соусом, приготовленном на рубцовом отваре; можно в соус добавить томат-пюре. На гарнир — огурцы, помидоры, салат из капусты, хрен с уксусом. есть еще вариант: рубец (уже отваренный) пропустить через мясорубку, + соль, перец и обжарить с маслом. Прибавить к рубцу отдельно обжаренный лук (мелко нарезанный), рассыпчатую гречневую кашу, перемешать и жарить еще минуты 3–5.

2 From: Natasha Kim 2:5051/20.7 Куриные желудочки хорошо промыть и отварить до готовности. Вынуть из бульона, охладить и порезать соломкой. Добавить порезанный соломкой лук, мелко порубленный чеснок, киндзу (прокатать скалкой на доске или помолоть это хуже). Добавить уксус (эссенцию), черный перец. Растительное масло без запаха сильно разогреть, обжарить на нем лук. Лук вынуть (он в салат не пойдет), бросить красный молотый перец, дать ему обжариться (но чтобы не сгорел). Масло вылить в салат. Все перемешать, заправить соевым соусом, посолить. Попробовать, добавить специи, если не хватает. На 1 кг желудков 2–3 зубчика чеснока, 2 средние луковицы (одна — в салат сырьем, одна для обжаривания), пол-чайной ложки уксусной эссенции, 4–5 столовых ложек соевого соуса, 1/3 стакана растительного масла. Соль, черный и красный перец, киндза — по вкусу. Пропорции продуктов — приблизительные.

Тушенка с овощами

на сковороде поджариваешь мелко порубленый лучок, туда же отправляешь банку тушенки и тушишь на медленнном огне, тем временем натираешь 2 или 3 крупных морковки. Затем тертую морковь отправляешь вслед за тушенкой и тушишь на медленном огне 20–25 минут иногда подливая водички или масла. Ближе к концу добавляешь соль, лавровый лист, немного сахарку /если морковь не сладкая\ и несколько горошин черного перца. Если поедаться будет сразу, то можно добавить немного молочка. Подавать лучше всего с макаронами, обильно их полив сверху, или с картошечкой. Недорого и очень вкусно.

Я начинаю с морковки и лука, добавляю (если есть) перец живой и помидоры, молоко или сметану по вкусу. А уже под конец — мясо. Все это на жире из тушенки, конечно, при нужде с подливанием масла растительного.

Тефтели

1. В 300 гр. мясного фарша добавить 1/4 стакана сырого риса, поджаренный лук, соль, перец (по вкусу) и 1 яйцо. Все перемешать, при необходимости добавить чуть-чуть воды и сделать шарики. Из кубика сделать бульон, опустить туда шарики и варить их на медленном огне. Когда рис сварится, будет торчать в стороны, как еж. Если рис длинный, то получается ежистее

2. Варю рис до полуготовности (возьми грамм 100 сухого риса на 0,5 кг мяса). Затем мясо превращаю в фарш, туда соль, перец, сырые яйца (примерно 1 крупное на 0,5 кг мяса) и риса подмешиваю, но не очень много. А потом делаю шарики примерно 5–6 см в диаметре, обваливаю в рисе и этот рис как бы руками приминаю к этой самой тефтельке. А потом их жарю на сковородке до полной готовности на свином жиру.

Тефтельки-Щеетбулар

Чтобы приготовить 50 тефтелек, вам понадобится 600 г фарша. Лучше всего, если в нем будет 70 % говя- дины и 30 % свинины. В стакане молока замочите 1/2 стакана панировочных сухарей. Мелко порежьте луковицу, обжарьте в масле и остудите. Смешайте с фаршем замоченные сухари, лук, яйцо, добавьте соль и перец. Мокрыми руками сделайте из фарша шарики величиною

с грецкий орех и сложите их в тарелку, смазанную маслом, в один ряд. Жарьте, время от времени потряхивая сковороду, пока тефтельки не станут упругими и румяными. После каждой порции жир надо сливать, а сковороду мыть.

Сосиски с луком и помидором

Сковолука), затем кладем сосиски и пока они родка с растительным маслом туда режется лук(много шквоже в сковородку. В процессе жарки добавляем рчат, режем свежий помидор на тонкие кружочки — и то пеукроп-петрушку и прочее(кому что ндравится). рец(черный молотый или красный),

Курица

Курица с горчицей и со специями

Куриную ногу надо нашпиговать разрезанными вдоль тонкими ломтиками чеснока. Посолить, поперчить черным перцем. Намазать горчицей (чем она ядренее, тем лучше) Добавить немного уксуса (лучше яблочного) Уложить плотно в миску, можно под груз, поставить на нижнюю полку холодильника на 12 часов (или сутки) Потом достать, надеть вдоль на шампур, распрямив курью ногу в колене и, истекая слюной, ждать… Приблизительные пропорции: В каждой ноге 3–4 кусочка чеснока + ч. ложка горчицы + соль-перец. Во только уксуса — это строго наглаз. Где-то 1 ч. ложка на 2 ноги, может чуть больше, если уксус слабый.

Курица в сметане

Мясо куриное — 200, бульон — 1/2 стакана, сметана — 2/3 стакана, томат-пюре — 1 столовая ложка, лук репчатый — 15, мука пшеничная — 2 чайные ложки, сливочное масло — 10, соль. Обработанную тушку залить бульоном или водой, посолить и припускать под крышкой. Готовую птицу вынуть и разрубить на куски. В бульон добавить сметану и вскипятить. Муку слегка поджарить без масла, охладить и положить в закипевшую сметану, размешать, заправить солью и перцем, проварить 3–5 минут. Поджарить мелко рубленый лук с томатом, положить в сметанный соус. В готовый соус положить разрубленную курицу.

Курица под майнезом

Курочку, желательно не худощавую, порезать большими кусками или окорочка посолить и выложить не плотно на смазанный жиром противень. Порезать репчатый лук кружочками и выложить на мясо, полностью закрывая всю поверхность. Потом на лук выложить майонез ложкой но так, чтобы он не стекал на противень. Майонез можно смешать с аджикой для любителей острого. Майонез не жалеть. Противень в подогретую духовочку. И занимаемся своими делами…Время точно нельзя указать, все зависит от духовки. Надо пробовать. А если лук еще перед

укладкой пару часов вымочить в уксусе со специями (как шашлк), а потом посыпать тертым сыром, а уж потом — майонез.

Курица оля'КІР

Ингредиенты: (конкретно) курица — больше средних размеров (с другими не получалось), молоко — 500 мл, большая головка чеснока, желательно — корица с сахаром и ванилью, растительное масло (желательно подсолнечное) — 15 г, майонез (желательно несамодельный) — 300 г, лук — 2 больших головки, перец горошек — 8-10 шт. Способ приготовления: Рубим курицу на порционные куски (желательно пользоваться секатором, чтобы не дробить мелкие кости). Наливаем масло в утятницу и на сильном огне его прокаливаем (пока из него не пойдет синий дым). Уменьшаем огонь до среднего и укладываем в утятницу нарезаные куски мяса. НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!!! Подрумяниваем мясо до хрустящей корочки (ОСТОРОЖНО!!! КУРИЦА ДАЕТ СОК! ПРИЧЕМ ЕГО ДОСТАТОЧНО МНОГО!!!) Аккуратно переварачиваем кусочки для подрумянивания других частей. Уменьшаем огонь до минимального. (Для курицы, умершей своей смертью и петухов время тушения составляет ~100 мин.; для жертв во имя процветания желудка имени Бройлера ~ 40 мин.). Примерно за 10 минут до конца тушения добавить нарезанный кольцами лук. Во время тушения курицы готовится соус: молоко смешивается с майонезом, чеснок мелко размельчается (желательно выдавливается в прессе), добавляется корица, перец-горошек. В конце тушения соус равномерно вливается в утятницу. На слабом огне тушить в течение 7-10 минут до полной готовности. Подавать к столу в теплом виде.

Чахохбили

2 ст.л. сливочного масла/маргарина/смальца 2 луковицы 1 ст. бульона/воды (бульон можно из кубика) 1 ст.л. томат-пюре/ кетчупа 1 ст.л. уксуса (можно и без него обойтись) 100 г красного портвейна соль, перец Курицу порезать на небольшие куски, обжарить на сковороде в сливочном масле до румяной корочки. Пока жарится курица, мелко нарезать лук. Когда курица подрумянится, добавить бульон + томат-пюре + уксус + портвейн + лук + соль + перец. На медленном огне тушить с закрытой крышкой 1,5 часа. При подаче на стол (в идеальном варианте) на каждый кусочек курицы положить ломтик лимона и

посыпать мелко нарезанной зеленью. Если курочки не найдешь, то же блюдо можно изобразить из баранины или свинины.

Сациви

Курицу или индейку отварить в малом количестве воды. Разрубить на куски и обжарить. Приготовить соус: — лук мелко порубить, — обжарить, — добавить муку, — с мукой обжарить, — развести бульоном от птицы + уксус + рубленную зелень + соль + толченый чеснок + горький перец. — варить минут. Грецкие орехи размолоть на мясорубке, потолочь в ступке, отжать ореховое масло через марлю. В теплый соус добавить орехи. После добавки орехов сациви _не_кипятят_ иначе соус посинеет. Как подают в грузии: холодные обжаренные кусочки куры на тарелке. Рядом ставится мисочка с соусом. В последнюю очередь вливают ореховое масло в соус.

Кнели

300 г мякоти курицы 1/2 ст. молока 1 яйцо 10 г сливочного масла 1,5 л бульона зелень петрушки

Мясо курицы освобождают от сухожилий, пропускают дважды через мясорубку и добавляют яичный белок. Полученную массу охлаждают и хорошо взбивают до образования однородной пышной массы, добавляют в 5–6 приемов холодное молоко. Кнели разделывают с помощью двух ложек: в одну ложку набирают массу, а другой помогают ее выложить на смазанный маслом протвень. Приготовленные кнели заливают горячей водой и доводят до кипения. При подаче в тарелку кладут прогретые кнели, наливают прозрачный бульон и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Куриные окорочка

1. Берешь только бедрышки от окорочков, вырезаешь косточку (это довольно просто), слегка отбиваешь. Чеснок мелко режется, «отбитые» бедрышки посыпаешь молотым перцем, нарезанным чесноком, солишь. Затем начинаются тонкости: яйцо (или несколько, смотря сколько бедрышек) взбивается, обмакиваешь бедрышко сначала в муку, затем в яйцо — и на смазанную жиром (маслом, маргарином) сковородку, лучше

сначала кожей вниз. Одну сторону обжариваешь, не накрывая сковородку крышкой, вторую — обязательно с крышкой и на более слабом огне.

2. 4 окорочка, банка 400 г. консервированных шампиньонов (для жарки!), лук, специи. На растительном масле обжарить грибы до готовности, выложить в миску, отдельно обжарить лук до золотистого цвета и смешать с грибами. Сковородку тонко смазать майонезом, уложить на нее окорочка, приправленые специями (я использовала только соль и чорный молотый перец), сверху смесь из лука и шампьньонов. Все залить майонезом и в духовку.

3. From: Jerry Lion 2:5030/421.5 Лучше бедра (хотя можно и окорочка пополам), нашпиговать чесноком, посолить поперчить. Тонкий ломтик шпига\корейки\сала положить на фольгу, на него очень мелко нарезанную морковь (не много), мелко нарезанный лук (репчатый), подготовленное бедро, а на него снова — шпиг, лук, морковь и четвертинку дольки лимона. Фолгу завернуть герметично и в нагретую до 150–200 градусов духовку на 35–40 минут. Подавать в фольге, дабы не пролить соус образовавшийся в процессе запекания.

Куриные окорочка по-провансальски

From: Alexandr Basetsky 2:4643/12.16 1ст. ложка сливочного масла, 1чай. ложка растительного масла, 6 шт. неочищенных долек чеснока, 4 куриных окорочка, разрезанных пополам 0.5 стакана полусладкого хереса 400 г. консервированных помидоров 2ст. ложки томатной пасты 2ст. ложки зелени, соль и перец. В большой сковородке разогреть сливочное масло с чесноком и обжарить ножки по 15 мин. на каждую сторону. Влейте в сковородку херес и кипятите на сильном огне пока объем жидкости не уменьшится вдвое, переверните ножки и продолжайте кипятить, пока союс не загустеет. Положите помидоры и томатную пасту и тушите 15 мин., пока мясо не станет нежным, а соус не превратится в глазурь.

Рулет из куриных ног

Пропорции приблизительные Надо срезать с ног мясо как можно бОльшими кусками. Зачистить от хрящей. Разложить на доске на фольгу без просветов. Чеснок подавить, морковь нарезать _длинными_ тонкими полосками, можно и маринованые

огурчики так же порезать. Мясо посолить, поперчить и посыпать специями по вкусу. Положить равномерно чеснок, морковь, огурки. Закатать в фольгу рулетом, оставив шов сверху. И в духовку минут на 40–45. Когда будет готово, можно фольгу раскрыть и дать немного зарумяниться. Ллучше есть холодным, порезав тонкими ломтиками, как буженину.

Тушеная курица

1. Отваривается курица (так, чтоб мясо от костей отваливалось). 2. Немого бульона сберегается «про запас» 3. На большей части бульона отваривается рис на гарнир (кстати, в качестве гарнира можно использовать все, что угодно — хоть манную кашу;-)). 4. Пока рис варится, чистится лук\чеснок \морковка\болгарский_перец. Затем все это рубится. Объем — по вкусу 5. Далее, над курицей проделываются следующие манипуляции: а) Ощипывается мясо с костей. б) Ощипанное мясо перемешивается с п.4 и вываливается в сковороду, где слегка тушится с тем бульоном, что откладывался про запас;). Ессесьно, солится\перчится. 6. Затем в эту же сковороду закидываются 1-2-3 ст. ложки томатной пасты. Все это опять-таки слегка тушится посредством перемешивания. 7. П. 6 повторяется, только вместо томатной пасты в этом процессе участвует майонез;) 8. Посыпается сверху сушеным укропом (по зимнему времени)\свежим укропом (по летнему времени)\какой-нть еще травой;)

2. 2–3 средних луковицы почистить и разрезать на 2 части, положить на дно кастрюли, туда же добовить 2–3 ст.л. масла (очень хорошо получается с VETO). Курицу порезать на порционные кусочки, сложить в кастрюлю, посолить, добавить перец горошком, лавровый лист и все тому подобное, что захочется, закрыть крышкой. Поставить на огонь, как только масло зашипит, сделать минимальный огонь и пусть себе тушится (время зависит от возраста курицы 1–2 часа)

Курица с лапшой

1. Отвариваем курицу, разделываем на части, режем на кусочки и складываем в посудину(я складываю в супницу, керамическую). В 1/2 бульона варим(ну не так что бы прям варим, а что-то среднее между варим и припускаем) лук порезанный полукольцами, складываем к курице. В другой 1/2

бульона варим _домашнюю_ лапшу, лучше всего порезанную в виде ромбиков не сильно мелких, но и не очень крупно. Тесто(яйцо + мука, без воды) раскатывать как можно тоньше. Ну, значит, как лапшу сварили так туда же, т. е. к курице с луком, кидаем. Все перемешиваем, перчим.

Цыпленок по-французски

Подготовленную тушку цыпленка разрезать на куски. Разогреть 4ст. ложки раст. масла и 1ст. ложку слив. масла, положить куски цыпленка и тушить на медленном огне, пока они не подрумянятся со всех сторон, после чего вынуть их, посолить и поперчить. В том же жире, на котором жарился цыпленок, поджарить ломтики 2–3 помидоров,200гр. грибов (целых или нарезаных кружочками) посолить, положить куски цыпленка,10–20 маслин, налить стакан белого вина и тушить на медленном огне до готовности. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Цыпленок маринованный в кефире

У обработанного цыпленка разрезать грудку, разделить на 2 половинки. Положить в кастрюлю, налить кефир, добавить черный перец. Мариновать 5–6 часов. После этого жарить на раскаленной сковороде с жиром, закрыв крышкой, до готовности. 500 гр. цыплят, 100 гр. кефира, перец.

Маринованный цыпленок, жареный на решетке

1 цыпленок (ок. 700–800 г) соль, перец, 4 зубка чеснока, 1 лук-ца, 1\8 л 10 % сливок, 1.5 стак. воды, по 1\2–1 ч.л. красного и черного перца, 1 ч.л. молотого кориандра, сок 1 лимона, 3 ст.л. растопленного масла. Маринад: лук нарубить, чеснок истолочь, добавить сливки, кр. и черн. перец и кориандр. Маринад развести водой и разогреть (не кипятить!). Настоять 20 мин. Цыпленка разрезать пополам, отбить, натереть солью и черн. перцем, залить охл. маринадом и оставить на ночь. Затем поместить его на решетку и жарить, поливая растопл. слив. маслом, лимонным соком и маринадом. Подать с рисом и\или белым хлебом. 2–3 порции.

Курица по Макаревичу

Курицу разделываем, режем на кусочки и обжариваем в сливочном масле. Потом добавляем лук (полукольцами, побольше, всмысле кол-во) перец черный молотый (можно всякий), заливаем вином (вроде надо красным, но у нас и с розовым портвейном не плохо получается:), добавляем томатную пасту (я ее сначала в бокале с водой развожу), солим конечно…. И тушим это часа _два_. Самое главное! Когда курица потушилась, ее посыпают свежей(!), мелконарезаной _кинзой_ и через пару минут получается такой ру-у-улез. А без кинзы лучше не делать. Рулез не получится. это блюда лучше делать именно из курицы (а не из окороков). А еще лучше тиз белого мяса.

Курица с абрикосами

Курочку натираешь солью с лимонным соком внутри и снаружи, внутрь кладешь штук 5–8 абрикосов без косточки. И в духовку на часок. Соус: Потрошка мелко режешь и обжариваешь, добавляешь бульон или воду, сметанку и тушишь до готовности. Когда курица пожарится, абрикосы из нее добавляешь в соус. На гарнир — рис, его можно не солить, с абрикосовым соусом — очень вкусно.

Курица в луковом соусе

Возьмите крупные куски курицы и крупно порезанный лук: 2 средних луковицы на фунт птицы. а дно кастрюли положите маленький кусок масла, лавровый лист, перец горошком, курицу, лук — ни капли воды! — посолите, поставьте на слабый огонь и уйдите. Часа через полтора вы получите прекрасное сочное блюдо, к которому хорош любой гарнир: отварная картошка, рис, макароны. Курица в луковом соусе хороша тем, что ее можно готовить часто, ранообразя добавками. апример, сразу можно положить в кастрюлю два-три сушеных гриба. Другой вариант — за пять минут до снятия с огня добавить полстакана сметаны, 3–4 дольки чеснока, горсть нарезанной петрушки или кинзы, чайную ложку сухого базилика, майорана или тмина, полстакана вина — любая из этих добавок дает новое блюдо, так как луковый соус активно воспринимает добавление специй и пряностей.

Курица с гранатом

Укладавешь в посуду, натертый специями (можно чесноком), солью (немного) между этажеми кладешь лук, нарезанный кольцами (только не переусердствуй, тонким слоем, а то весь кайф перебьешь) 2–3 лавровых листа на 1 слой. В гранате со стороны «розочки» вырезаешь отверстие, как на арбузе и выдавливаешь туда. Выдавит надо столько, чтоб после того как поставишь под гнет, сверху слегка появился гранатовай сок. Можно добавит немного водки, но это уже на любителя (8-10 градусов чтоб получилось). Оставляешь на 4–5 часов под гнетом. ляжки желательно слегка надрезать(0.5 см) чтоб лучше замариновались. Самое главное готовить надо на жаровне, это чтоб получилось как надо, но можно и в духовке. При готовке сверху надо поливать гранатовым соком, но не вереусердствуй особенно в духовке, а то не пожаришь, а сваришь. Должна получиться такая румяная-прерумяная корочка.

Шашлык из курицы

В кастрюле: Соль-лук-чеснок каждый слой(если сабжей много) 3–4 часа это все простояло, затем было нанизано на шпажки(по 2 в ногу, а иначе вращаются) после чего посыпано приправой гриль(Mc'cormick я юзал) и на углях 20-25минут зажарено(когда тыкаешь спичкой и розовый сок не течет, значит готово).

Курица в горшочках

Ноги порезать на куски и, немного посолив, обжарить с луком на сковороде до полуготовности. Пока жарятся ноги, чистим/режем соломкой картошку. Раскладываем мясо по горшкам, добавляем специи (я использую черный молотый перец и кхмеры-шумеры… ой, хмели-сунели). Не противоречит добавить в каждый горшок по пол-чайной ложки горчицы. Томатный соус или кетчуп можно добавлять или не добавлять — как угодно. Потом почти доверху заполняем горшки картошкой. Солим. Доливаем воды где-то на 3/4 горшка. Ставим горшки в духовку. Через 30 минут имеет смысл положить в каждый горшок по 30–40 грамм сливочного масла. Довести до готовности. Вот, собственно, и все.

Котлеты по-киевски

1. У курицы берется только белое мясо из-под крыла цельным пластом, предварительно отдирается кожа с этого места, т. о. из курицы получаем всего 2 котлетки, остальное используется по твоему усмотрению. Этот пласт белого мяса имеет такую пленочку с той стороны, где была кожа. Этой пленочкой кладешь на доску разделочную, а с другой стороны отбиваешь добросовестно так (но смотри, чтобы не пробить насквозь, а то потом вытечет масло). Посолить, поперчить (я использую черный молотый перец). Из крылышка вытаскиваешь косточку. В одной тарелочке разбалтываешь яйцо, в другую насыпаешь панировочные сухари. Берешь из холодильника масло (понадобится небольшой кусочек). а подготовленный куриный пласт кладешь кусочек масла и косточку (чтобы снизу торчала) и все это закручиваешь в рулетик прижимая к косточке снизу и подгибая по мере возможности сверху (опять же чтобы масло не утекло при жарке). Внутри- та часть, которая отбитая. Теперь котлетку обмакиваешь в яйце со всех сторон, потом в сухарях, снова в яйце, и снова в сухарях. а сковородке тут как тут уже начинает кипеть жир(я пользую свиной), на нем и жарим.

2. Мясо с грудинны курицы (там получается два куска) разделяешь (оно сам почти делится на бОльший и меньший куски). Слегка отбиваешь, На бОльший кусок кладешь кусочек масла, специи, накрываешь меньшим куском и края заворачиваешь. Солишь-перчишь. Обмакнув в яйцо и сухари обжариваешь во фритюре, а затем доводишь до кондиции в духовке.

Дичь

Дичь под соусом

с жареных тушек срезаем филе, шинкуем его соломкой, кладем в кокотницы, заливаем соусом, посыпаем сыром и запекаем. Соус мадера готовится из красного основного соуса (его описание и рецептура есть в любой книге) с добавлением прокипяченного вина мадера и сливочного маслица.

Как приготовить глухаря

1. Вот оригинальный способ запекания и очистки куропатки или глухаря от перьев и прочего шлака в полевых условиях с минимальной потерей времени. Надо просто вскрыть убитую птицу, выпотрошить, обработать ее внутри солью, перцем, обрубить конечности /на любителя/. Если под рукой есть 2–3 картофелины, то можно просто нашинковать его во внутрь тушки. Потом смочив перья дичи, необходимоее обмазать слегка жидковатой глиной полностью до состояния «куколки».И после необходимо прожечь костер до такой степени чтобы уровень горячих углей смог полностью укрыть нашу «куколку». Это произведение остается в неподвижности на углях на протяжении 20 минут. Не забудьте предварительно проклоть пару отверстий в глиняной шубе для выхода пара, иначе вы получите обыкновенное взрывное устройство! Далее происходит самое интересное:) Куколку раскалывают как глиняный кувшинчик, птица полностью сохраняет свой сок, а перья отлетают вместе с глиненными черепками.

2. Г. - птичка солидная, весит по 4–5 кг (размах крыльев около 2х метров), но при готовке подход требует. Дело в том, что вкус Г. очень сильно зависит от времени года, когда его добыли, а от этого, соответственно, зависит чем он питался. Осенью Г большой любитель бруснички, и мясо тоже имеет приятный брусничный привкус — соусов не надо! Поэтому осеннего Г можно просто запечь в духовке (идеал — в русской печи), по рецептам приготовления какого-нить домашнего гуся. Единственная разница — в отличии от домашней и водоплавающей птицы, боровая почти не имеет жира и поэтому мясо очень сухое — требуется обильная шинковка салом мелкими ломтиками. Готовится Г. очень долго — 2–3 часа и больше (если

целиком), — учитывайте приглашая гостей. Через каждые 10–15 минут нужно поливать тем «соусом», что образуется на протвине. В принципе, Г. добытый на весеннем току приготавливается также, но до того как сунуть его в духовку, нужно обязательно сутки-другие вымочить его в уксусе, желательно с добавлением в раствор сока брусники. Все дело в том, что после выпадения снега Г переходит на питание исключительно хвоей (отка- пывать ягоды из-под снега ему влом), соответственно мясо весеннего Г. имеет четко выраженный вкус хвои, отсюда и вымачивание.

Гусь с яблоками

1. Гусиную тушку моешь, внутренности вынимаешь, солишь изнутри и снаружи, фаршируешь нарезанными кислыми яблоками (антоновка — идеально), край брюшка зашиваешь, на противень — и в духовку. Время от времени поливать сверху вытопившимся жиром. Это основа — дальше можно фантазировать (фаршировать яблоками с черносливом, обмазать сверху сметаной или медом и т. п.) Как определить готовность — проколоть длинным ножом и посмотреть на цвет вытекающего из гуся сока. Если розовый — то подержать еще немного, если бесцветный, как вода — готов.

2. Составляющие — свежий гусь целиком рис стакан яблоко кислых сортов несколько поготовить гуся — выпотрошить, вымыть, натереть солью слегка отварить рис — полусырой промыть для любителей и по желанию подготовить потрошки (тепловая обработка) внутренности паполнить рисом и яблоками, если яблоки крупные — порезать, но не мелко зашить гуся, положить на противень или в утятницу и в духовку да, еще обмазать майонезом время от времени поливать выделяющимся соком таким же образом можно готовить и утку и индейку фаршировать можно чем нравится, в том числе ананасами, бананами, апельсинами, но вкусней конечно с кислыми яблоками с бананами слишком сладкие получаются и надо дополнительно готовить кислый соус

3. Берется гусь. Целый, лучше потрошеный. Сейчас опять появились венгерские, у которых внутренности в полиэтеленовые мешочки упакованы. Моется, проверяется на предмет оставшихся перьев. Далее натирается солью снаружи и изнутри. Берутся яблоки. Лучше всего: антоновка. Чистятся от косточек и палочек (шкурку я не срезаю), режутся на 4 части (каждое яблоко) и _набиваются_ в гуся до тех пор пока влезают. Затем простой ниткой зашивается гусинное брюхо (шить надо хирургическим

швом отступая от края не менее 1–1.5 см, иначе при жарке шов может разойтись. Начиненный гусик кладется на противень и отправляется в духовку. Иногда я смазываю гуся сливочным маслом, но это — пижонство, т. к. в процессе жарки из гуся вытапливается неимоверное количество жира, коим достаточно регулярно гуся следует поливать, дабы шкура не засохла. Когда до окончания жарки остается минут 40 на противень выкладывается квашенная капуста, где она и тушится с дивной птицей (кто не любит капусту может выложить картошку, которую можно надрезать поперек и посыпать тертым сыром). Про продолжительность жарки ничего не могу сказать, все очень зависит от конкретной птицы, но ИМХО меньше 2 часов жарятся только гусята, однажды большого гуся я жарил больше 4 часов. В общем жарить надо до готовности помя, что недожаренный гусь обломает все зубы гостям, а пережаренный может очень легко пересохнуть в духовке.

4. У гуся (обсмаленого и выпотрошеного) отрезать шею, ножки до коленных суставов, и крыльца (внизу). Натереть солью и перцем сверху и внутри, перевязать шпагатом так, чтобы придавить ножки и крыльца, и уложить на листик спинкой вниз, жарить до тех пор, пока мясо не зарумянится. Затем долить полстакана воды и жарить 1.5 — 2 часа, периодически поливая гуся его соком и жиром. Пока гусь жарится, готовят яблоки: разрезают на четыре части без серцевины. Когда птичка готова, раскладывают яблоки на листик и ставят в духовку еще на 10–15 минут. Гуся разрезают на порционные куски и раскладывают яблоки.

Утка в пиве

Получается без свойственного утке запаха и с нехарактерной(обычно) для утки вкусной корочкой. Слегка обжариваю и тушу в утятнице, вылив туда бутылку пива. Пиво практически вс° выкипает. По вкусу подобрать специи, но я кроме соли ничего не ложу, мне нравится привкус от пива. Вкусно с добавлением моркови и лука.

Жаркое из дикой утки

Дикую утку ощипать, выпотрошить, вымыть, посолить, положить на противень, облить свиным салом и зарумянить в духовке со всех сторон. После этого утку снять с противня, а в

оставшийся в нем жир добавить нарезанную кружками головку репчатого лука и нашинкованные квадратиками 50 г ветчины и головку сельдерея. Все это жарить в сале, а затем долить бульон и сухое белое вино. Соус посолить, добавить в него сладкий красный перец, немного сахара и половину лаврового листа. Полуготовую утку разрезать на куски, сложить в утятницу или другую глубокую посуду, залить соусом и тушить до готовности. Когда утка будет готова, выложить ее на блюдо, облить соусом и подавать.

Блюда с сельдью

Салат с сельдью

1. 1 соленая сельдь, 4 вареных свеклы, 5 вареных моркови, 5 вареных картофелин, 200 г вареной колбасы (или мяса), 2 маринованных огурца, 2 кислых яблока, 2 вареных яйца для украшения. Для соуса: 200 г сливок, 1.5 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложка горчицы (DOOMаю импортной — это важно: с нашей ничего общего! — МЛ), 0.5 ч. ложки соли. Все компоненты порезать маленькими кубиками. Соусом заправлять перед подачей на стол. Сливки взбить с сахаром. Уксус, горчицу и соль перемешать, добавить во взбитые сливки и еще раз взбить вместе.

2. 1 сельдь, 3–4 картофелены, 1–2 огурца, 1 морковка, 3–4 яйца, лук, майнез. Все порезать мелкими кубиками, смешать, заправить майонезом.

Форшмак «Теща приехала»

Надо: 4 филе селедки, 4 куска белого хлеба, молоко, 2 крутых яйца,1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 луковка, 1 яблоко, 2 ст. л. сахара, чуть перца. Хлеб замочите в молоке, все, кроме яиц, пропустите через мясорубку, яйца порубите — и туда же. Все перемешать и можно съесть.

Форшмак сел˚дочный

4 филе сел˚дки, 4 стл. несол˚ного масла, 2 луковицы, нарезанные ломтиками, 4 ломтика белого хлеба, 1 очищенное и нарезанное кубиками яблоко, 1 стл. сметаны, 2 стл. панировочных сухарей. Вымочите сельдь в течении 10–12 часов дважды сменив воду, лук подрумяньте на сливочном масле, крупно порубите сельдь и добавьте к ней вс˚ остальное, кроме сухарей, перемешайте, смажьте маслом сковороду, выложите на не˚ смесь, сбрызнете маслом, посыпьте сухарями и запеките.

Литовская закуска

отваривается картошка в мундире, чиститься, режется аккуратненькими кубиками; — сельдь (очень желательно с молоками. Если их нет, то пол-селедки откладывается в сторону) тщательно очищается от косточек, режется поперек на длинные полосочки;- лук шинкуется тоненькими полукольцами, желательно промыть под холодной водой для удаления излишней горечи; Соус: молоки (или пол-селедки) растирают со щепоткой сахара и чайной ложечкой горчицы, добавляют сметану или майонез. Вообще-то над соусом можно экспериментировать очень долго, но главное в нем — молоки(селедка), сахар и горчица. Затем в этот соус складывается вся картошка. Берется селедочница и выкладывается полосами вдоль ее: полоса картошки в соусе, полоса селедочного филе, полоса картошки и т. д. Сверху селедочная полоса аккуратно посыпается луком. Поедается под холодную водочку.

Бутерброд с селедкой

Берется селедка (можно исландскую, в винном соусе, отдельно — на селедке, отдельно — на соусе, чистится, удаляются кости, мякоть растирается в однородную массу. Добавляется охлажденный отварной картофель, охлажденное мелко порезанное крутое яйцо, сметана, мелко порезанный сырой репчатый лук, свежераздавленный черный перец, если есть, то и душистый можно добавить, для разнообразия можно добавить ложечку коньяку, чуточку эстрагона. Все это тщательно взбить до однородной пушистой массы густоты густой сметаны и небольшого увеличения в объеме. Немного подержать в прохладном месте (лучше не в холодильнике — может сильно остыть, немного потерять вкус, согреется восстановится) чтобы установился вкус, все составляющие друг к другу «привыкли» и есть, намазывая на хлеб, к примеру. Банкетная подача — в корзиночках, украшая ломтиками лимона и листьями салата. Пропорции следующие: Сельдь соленая 1шт, картофель 2шт, яйцо1шт, сметана 2 ст ложки, репчатый лук 30, лимонный сок 1 ст ложка.

Бутерброд с соленой рыбой

Хлеб темный, соленая рыба, чеснок, майонез, лук, если есть красный помодор совсем здорово (но и без него неплохо). Кусочки хлеба обжариваются на раст масле, охлаждаются,

натераются чесноком, смазываются майонезом. Филе рыбы нарезается как попало и укладывается на хлеб. Теперь если есть кружочек помидора. Посыпается мелко нпрезанным луком (побольше). Бутерброды обьеденье. P.S. С помидорами вкус бутербродов помягче. А как закуска — вообще отменная.

Яйца из сельди с творогом

Состав: 500 грамм творога или 200 г копченой ветчины (а как же без нее) 4 столовых ложки сметаны, творог (где-то полкило),150 грамм масла, зелень петрушки, натертый сыр. Техналогия приготовления: Селедку хорошо вымочить, очистить от костей и затем порубить. В растертое сливочное масло положить ету селедку (точнее все ее мелкие части — в смысле куски), протертый творог, сметану и все ето перемешать. Чтобы масса была гуще добавить натертого сыра. Ложкой делают клецки в форме яиц, обвалять ети яйца в смеси натертого сыра и мелко нарезанной зелени и положить на блюдо. Полить соусом из сметаны с горчицей или хреном. украсить зеленью и кружками помидоров. P.S. Вместо сельди можно взять копченую ветчину.

Селедка в горчичном соусе

Лук репчатый (1–2 шт.) шинкуют, опускают в кипящую воду на несколько секунд, быстро охлаждают. Лук выкладывают ровным слоем на филе сельди (150–200 г), свертывают рулетиками, укладывают плотно в неокисляемую посуду, затем заливают горчичной заправкой (3/4 стакана) и дают настояться в холодном месте 8-10 часов. При подаче сельдь поливают этой же заправкой и посыпают мелко нашинкованным зеленым луком и зеленью.

Горчичная заправка с чесноком. Растительное масло (1 стакан), горчица (1 ст. ложка), 3 %-ный уксус (1 стакан), рубленый чеснок (1 головка), соль, сахар, перец черный молотый по вкусу.

Икра из сельди

Сельдь(соленая) — 20 Крупа манная — 5 Томат-паста — 3 Масло растительное — 15 Лук репчатый — 15 Уксус — 1 Перец, зелень (норма в граммах на одну порцию) Филе сельди отварить

и мелко изрубить. На отваре сельди сварить рассыпчатую манную кашу (см ниже). Заправить ее прожаренным томатом, мелко порезанным луком, уксусом и перцем, соединить с сельдью. Оформить зеленью.

Рубленая селедка

1.2 кг соленой селедки 5 яиц 400 г лука 50 г хлебного мякиша (белого) Уксус, сахар, черный перец 100 г сухого белого вина Вымыть селедку, отрезать голову, хвост, плавники и вынуть кости. Замочить в холодной воде на 24 часа. На разделочной доске разрезать (лучше конечно порубить) селедку на очень мелкие кусочки вместе с луком и со сваренными вкрутую яйцами, добавить хлебный мякиш, вымоченный предварительно в уксусе. Все это еще раз порубить и тщательно перемешать. Добавить соль, сахар, вино и перец по вкусу. При желании можно сдобрить маслом. Использовать можно как самостоятельное блюдо или к чему- нибудь. Очень хорошо на бутерброды.

Селедка с майнезом

1.6 кг селедки 500 г майонеза 300 г яблок или апельсинов 300 г лука 300 г соленых огурцов Сахар, соль, черный перец. Селедку тщательно вымыть (можно до того вымочить), отрезать хвосты, головы, вынуть все кости. Порезать (порубить) на кусочки. Яблоки или апельсины, соленые огурцы, лук нарезать кубиками, и все это перемешать вместе с селедками, добавив немного майонеза. Добавить соль, сахар, перец по вкусу. Кусочки селедки смазать иайонезом. Подавать на стол в качестве закуски, с вареным картофелем или ешче чем.

Маринованная селедка

1. From: Elena Burljaeva 2:5020/423.40 Я делаю так: кипячу примерно 0.5 л воды на 2 рыбины, кладу туда: — 1 ч.л. соли (без верха) — 1 ч.л. сахара (тоже без верха) — 1 ст.л. уксуса — 5 горошин черного перца — 2 лавр. листа Остальные специи по вкусу, например, можно положить ч.л. горчицыили ч.л. кэрри, я обычно кладу семена укропа + гвоздику + тмин + кориандр. Подождать, пока маринад остынет до комнатной температуры (в это время я обычно чищу рыбу). Залить рыбины маринадом, дать

постоять сутки без холодильника. Потом режешь селедку кусочками — и на стол. Если селедка соленая, перед тем, как мариновать, стоит вымочить ее час-полтора в воде или молоке.

2. From: Liuba Vinokurova 2:5030/597.13 °Самый простой способ: очищенную от костей селедку посыпаешь смесью 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, тмина на кончике, перчика чуток, гвоздики 2 штучки и лавровый листик. И под пресс, селедка сама дает сок и через четыре часа е° можно употреблять… Также можно проделать это со скумбрией.

Бутерброды

Бутерброды

1. 1. Берем батон белого хлеба и делим его на две/три части, каждую часть разрезаем вдоль чтобы получились толстые большие ломти 2. Выгребаем мякиш на треть или половину в зависимости от толщины куска 3. Промазываем все изнутри бутербродным маргарином или маслом (маргарин лучше так как он представляет из себя смесь жира и масла) 4. Мелкими кубиками режем вареную колбасу (типа докторской), добавляем мелко порезанный лук, св. огурец, мар.огурец, помидор 5. Заполняем хлеб данной массой 6. Натираем сыр и перемешиваем его с 2 частями кетчупа и 1 частью майонеза, добавляем специи по вкусу (масса должна достаточно густой чтобы не растекалась) 7. Заливаем полученной массой бутерброд 8. Ставим в духовку на 5-10 мин. При образовании золотистой корочки вытаскиваем

2. требуется — булка хлеба куриные яйца по числу порций сало, маргарин, масло… что попад?тся….и зел?ный лук. хлеб режут попер?к буханки, укладывают по 2 ломтика (больше не вмещается) в сковороду, с одной стороны поджаривают, переворачивают. вырезают ножом серединку, ровным прямоугольником. туда бьют одно яйцо и обратно закрывают вырезанной серединкой. сверху присыпать зел?ным луком, допечь и подать к столу.

3. Нужен батон,~200 гр сыра,2 ложки слив. масла, горчица,2–3 яйца и четверть бутылки пива. Ломтики батона ображить с 2-х сторон на сковородке без масла (или в тостере) Растопить на сковородке масло. Смешать тертый сыр и пиво, заправить горчицей, выложить на гренки. Сверху залить взбитым вилкой желтком. Поставить в духовку, пока масса не загустеет.(можно на плите под крышкой) (ок 10 минут на маленьком огне)

4. два тоненьких, но широких кусочка сыра, кружок помидора, кусочек белого хлеба (помидор между ломтиками сыра). Тоненький сыр быстро оплывает, и помидорный сок не вытечет. Вкусно

5. отрезать достаточно толстый кусок хлеба (толщина определяется экспериментально), одной стороной окунуть в яйцо +молоко, подождать пока эта сторона чуть пропитается, затем второй стороной намазать\обмакнуть в соус\кетчуп обжарить нижнюю часть на сковородке, и, пока обжаривается, посыпать верхнюю часть тертым сыром + рубленой зеленью и закрыть

крышкой, чтобы сыр расплавился…..

6. Нарезаем ломтями толщиной 3–4 см любой хлеб. Смазываем томат-пастой слегка и чуть присыпаешь сыром. Мелко режешь колбаску или сосиски (в общем, что есть в холодильнике), раскладываешь на хлеб, сверху кладешь помидоры и грибы, засыпаешь сыром. В духовку, разогретую градусов до 200, пока не расплавится сыр.

7. в банку томат-пасты (жестяную) добавить соли по вкусу и молотого черного перца (примерно 3–4 столовые ложки), разбавить слегка растительным маслом и хорошо это все перемешать, даже взбить, намазать эту адскую смесь на хлеб и посыпать хорошо сыром, ну и в духовку.

8. бутерброды с сайрой. Содержимое банки сайры в масле разминаешь с двумя сваренными яйцами, туда же мелко нарезаешь небольшую луковичку, перемешиваешь с майонезом и намазываешь на ломтики булки или хлеба. Если еще сверху посыпать зеленью, то цены такой закуске не будет.

9. бутерброды со шпротами. Тонкий ломтик батона (размер по вкусу) слегка подрумянивается в тостере, натирается чесноком и смазывается майонезом с одной стороны, на которую потом будут укладываться другие продукты. Например, половинка (или если без экономии — целая) шпротинки, и ломтик соленого огурца или помидора. Посыпать тертым сыром или для большей сытности в смеси с тертым вареным яйцом. Таких бутербродов без ущерба для бюджета можно наготовить штук 40–50.

10. From: Konstantin Gaincev 2:5011/42.7 2 иваси (сельдь такая) длиной до ~20 см. 200гр. крестьянского/сливочного масла (1 пачка) 2 плавленных сырка (типа «Янтарь») 2 сырых морковки длиной ~15 см. Селедку освободить от костей, масло порезать кубиками, сырок тоже разрезать ломтиками, морковку — колечками. Все прокрутить через мясорубку 2 — 3 раза. После каждого прокручивания, смесь тщательно перемешивать. Уложить в стеклянную банку (подходящих размеров) и поглубже — в холодильник. Вкус бутерброда с икрой — 100%

11. БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ Нарезанные кусочки хлеба (как для канапе) намазать с обеих сторон маслом и уложить на противень. Сверху на хлеб уложить кусочками ветчину, смазанную горчицей, и слегка пропечь (до появления на хлебе бледно-розовой корочки). Горячие бутерброды подают на блюде сразу после приготовления. К ним можно подать вилку и нож.

12. БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И КИЛЬКОЙ Эти бутерброды особенно хорошо подать к аперитивам, а также на обедах в виде горячей закуски между первым и вторым блюдами. На коктейпь-вечере это лучшая закуска. Кусочки хлеба в виде ромби ков,

квадратиков, кружочков, намазанные с обеих сторон маслом, уложить на противень, покрыть слоем тертого голландского сыра толщиной 0,5 см. Поперек положить половину очищенной кильки пряного посола, а вокруг нее полить томатным соусом типа кетчуп (половина чайной ложки на бутерброд). Бутерброды слегка зарумянить в духовке. Подавать горячими. Следует отметить, что. горячие бутерброды с сыром и килькой также одна из лучших закусок к пиву.

13. БУТЕРБРОДЫ С КУРИНЫМ ФИЛЕ На хлеб, намазанный с обеих сторон маслом, уложить рубленое филе отваренной курицы, посолить, полить сверху майонезом (чайная ложка майонеза на бутерброд) и слегка зарумянить в духовке. Эти горячие бутерброды рекомендуется подавать абсолютно ко всем коктейлям, в том исле к десертным и детским безалкогольным. Их также хорошо подать с протертым и пюреобраугным супом.

Гренки

1. Берем 2 яйца, 4 куска белого хлеба и соль. Яйца разбить, перемешать, добавить соль. Разогреть сковородку с подсолнечным маслом. Обмакнуть хлеб в яйцо, выложить на сковородку. Обжарить с двух сторон в течение 2-х мин. Можно еще немного молока к яицам добавить. Гренки получаются значительно нежнее. К тому же можно использовать совсем черствый хлеб — результат будет даже лучше, чем из свежего.

2. между ломтиками хлеба положить ломтик сыра и вот этот бутерброд обмакнуть в яйцо. Обжарить с двух сторон.

3. Берем ломоть белого хлеба, вырезаем из него серединку, обжариваем с одной стороны и серединку и «кольцо». Затем переворачиваем и в центр «кольца» заливаем яйцо, а сверху накрываем зажарившейся серединкой. Соль и специи по вкусу.

4. Небольшие тонкие ломтики белой булки поджарить на масле с одной стороны, с другой намазать майонезом. Разрезанные вдоль сосиски уложить на гренки (на майонез), покрыть сверху кружочками помидоров и просыпать тертым Запечь в горячей духовке. Горячие гренки с соси сками подают к аперитивам или пиву.

Бутерброд в тостере

свеженький хлеб без корки, маслице на нем, сверху чуть-чуть тертого чеснока и тертый сыр (тоже немного). Тостер клался на

бок, под низ бутерброда клалась фольга и все запекалось 4 минуты на максимуме. дык и тостер не пачкается и вкусно… можно еще сверху помидорчик.

Закуски, закусочные торты

Горячая закуска

Мясо и ветчину, нарезанные тонкими ломтиками, уложите на лепешку, добавьте тертый сыр. Приготовьте яично-молочную смесь, залейте ею начинку и выпекайте 5 минут при температуре 30 °С. На одну порцию: 50 г отварного или жаренного мяса и ветчины, 1 ст. ложка молока, половина сырого яйца.

Фондю

Фондю — блюдо швейцарской кухни. Рецепт таков: 1\2 л ординарного белого вина нагреть на медленном огне в натертой изнутри чесноком огнеупорной посуде. 600 г сыра натереть, высыпать в горячее вино, постоянно помешивая деревянной ложкой (восьмеркой, а не вкруговую) до полного растворения сыра в вине. Затем огонь увеличить, довести до кипения, добавить 1.5 ч.л. крахмала (предварительно растворенного в небольшом кол-ве холодной воды, + щепотка мускотного ореха и черного перца). Завершая таинство приготовления этой вкуснятины, влить приблизительно 1\2 стак. вишневой наливки. Далее: все приглашенные рассаживаются вокруг стола, окунают нарезанные ломтики белого хлеба в фондю, наблюдая, как гренки покрываются слоями остывающего сыра и едят, едят, едят, пока все не съедят. Запивать можно, кто чем хочет, но вот немцы запивают пивом, итальянцы вином, а французы — коньяком.

сырное фондю

ИНГРЕДИЕНТЫ: 700 г сыра (желательно 1–3 сорта), 300–400 мл сухого белого вина, 20 мл вишневой водки, 10–20 г рисовой или, что лучше, кукурузной муки, 600 г хлеба, нарезанного (наломанного рукой) на кусочки 3–4 см. МЕТОД: натереть чашку-сковородку внутри чесноком. Налить вино и до вести его до кипения на плите. Добавить натертый сыр, помешивая, до вести до кипения. Влить растертую в водке муку. Помешивая, добавить перец и растертый арахис (по жела н ию и на вкус). Перенести чашку на спиртовку. Теперь насаживаем хлеб на вилку и побалтываем им в вареве. Когда хлеб достаточно обнимется. сыром, его можно ест ь. Не забывайте подуть и следите, чтобы смесь во фритюрнице медленно кипела. ЗАМЕНЬ1 ИЛИ ДОБАВКИ: сыр может быть любым, но обязательно высоко качественным. Швейцарцы использу ют для фондю сорта сыра, которым за 800 лет. Вишневую водку можно за менить лимонным, яблочным или сливовым ликером. Можно добавить в чашку овощное пюре и закусывать об жаренный хлеб вареными томатами. Так готовится (и естся) фондю Валенсан.

Фондю серьезное:

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг любого очищенного масла, жира, маргарина. Мясо, рыба, креветки, овощи — в количестве, достаточном для всех участников. МЕТОД: растопите на плите и доведите до кипения фритюрный жир. Переставьте чашку нарегулируе- мую спиртовку. Следите, чтибы жир постоянно был на грани кипений, Сырые мясо и рыбу можно подать большим куском, от которого трапезничающие будут лично отрезать тонкие ломтики для обжарки. А можно нарезать все заранее, и если у вас есть и мясо, и рыба, и овощи, то, нарезав их кусочками, сложите все вмест е в одной чашке. Пусть там же плавают и креветпки. Пока все это взаимно облаго раживает свой вкус, едоки, не толкаясь, насаживают выбранный кусочек на вилку и обжаривают 20–30 сек. во фритюрнице. Перед едой обжаренный кусочек можно обмакнуть в соус. Соус приготовить просто

СОУСЫ К ФОНДЮ

Чесночный Взять 150 г сливочного масла, 100 г чеснока. Чеснок почистить, ощпарить, высущи тъ, растереть, смешать с маслом, отжать через марлю. Подавать чуть подогретым.

с анчоусом или килькой Взять 150 г масла, 125 г кильки. Счистить с рыбы соль, отмочить в теплой воде 3 0 — 40 минут. Высу шить. Настоять в масле. Отжать че рез марлю или дать стечь.

ГРИБНОЙ 150 г масла, 100 г шампиньонов, пе рец, соль. Нарезать грибы. Промыть два раза, во второй раз добавив в воду уксус или белое вино. Высушить и из мельчить. Растопить 50 г масла на сковородке. Высыпать грибы, припра вить. Сделать пюре и смешать с ос тальным растопленным маслом. От фильтровать.

«Метрдотель» Взять 75 г масла, 1 ложку петруш ки, пол чайной ложечки лимонного со ка, щепотку перца, соли. Все это сме шать и взбить до однородной массы. Готово.

«ТОМАТНОЕ МАСЛО» Взять 100 г масла. 100 г свежих томатов (но можно и пасту). Опустить томаты на 1–2 мин, в кипящую во ду. Очиститъ кожицу, удалить сок с семечками. Приготовить пюре и смешать с маслом. Фильтровать, не надо.

Все эти соусы готовятся за 10–15 минут, за исключением «Метрдотеля», названного так важно в силусвоей легкости и отнимающего минут пять. Причем подавать их мож но и к фондю, и к другим блюдам, и даже добавлять в сложные соусы для разнообразия.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАПИТКИ: сухое белое вино (грузинское, болгарское или французское, а из швейцарских — Fendant, Dorin,

Parlan) либо чай без молока.

Закуска из креветок

Для ее приготовления я использую формочки, в которых выпекают корзиночки (такие металлические). Креветки (очищенные и вареные, ессно) раскладываются порционно по этим формочкам, добавляется чуть-чуть порезанного лучка, 2/3 чайной ложки майонеза и засыпается тертым сыром. Через 10–15 минут в духовке каждый желающий получает персональную закуску. Затем обычно следует «повторить»:))

Сырно-помидорная закуска

Итак, сковорода смазывается тонким слоем растительного масла, как, примерно, для блинов; сыр твердых сортов режется на тонкие, не толще миллиметра слои и ими выкладывается дно сковороды. Огонь в процессе — от маленького к среднему. Режется помидора (две — три, но не очень много) и выкладывается на слой сыра. Пока сыр чуть пузырится, а помидора дает сок, в бокале (sic!) смешиваются один желток, сок половинки-целого лимона и _много_ красного перца. Да, он жгучий — но не так все страшно, как вы об этом читаете, честное слово! Более того, я успешно заменял красный перец содержимым пакетиков «Карри» от быстрорастворимой лапши — вполне годится…И, естественно, эту смесь нанести поверх помидор. Прибавить немного огонь. Если есть время и не лениво — трется сыр и сыром тем посыпается все сверху, если время нет и лениво — чуть больше огонь и размазать сверху друга каждого советского человека — плавленый сырок. Возможна/желательна зелень.

Торт луковый закусочный

ТЕСТО: 150 г. муки, 50 г. майонеза, 70 г. масла, щепотку соли,

1/4 стакана воды, 1 кофейная ложка дрожжей.

НАЧИНКА: 750 г. репчатого лука, 3 яйца, 1 ст. молока, 2 ст.

ложки майонеза, 1 ст. ложку масла, соль, перец.

Быстро смешать масло, муку и майонез, добавить соль, воду и

дрожжи. Тесто долго не месить, скатать в шар, завернуть в полотенце и оставить в холодном месте минимум на 1 час. Слегка обжарить порезанный лук в масле. Смазать маслом форму, выложить в нее тесто, сделав бортик. Смешать майонез с холодным молоком, сгустить на слабом огне, непрерывно помешивая, не доводя до кипения. Добавить взбитые яйца, соль, перец, смешать с луком и вылить в форму из теста. Выпекать в духовке на полном огне 30 минут.

Торт мясной

ТЕСТО: 3 ст. муки, 200 г. масла, 200 г. сметаны, 1/2 ч.л. соли. НАЧИНКА: 300 г. масла, 150 г. ветчины, 2 ч.л. горчицы, 400 г. печеночного паштета или хорошей ливерной колбасы, 150 г. швейцарского сыра, 4 яица, 2 ст.л. рубленой зелени петрушки, 1 ст.л. зеленого лука 150 г. колбасы телячьей, 1 луковица, 1 ст.л. майонеза, 2 помидора, 2 огурца (свежих или соленых). Замесить тесто из муки, порубленной с маслом и сметаной. Разделить его на 5 частей и поставить на 20 минут на холод. Испечь 5 одинаковых коржей, приготовить начинки: 1. Растереть 2 ст.л. масла, 1 ст.л. майонеза, 1 ст.л. петрушки и 4 рубленых крутых яица. 2. Натереть сыр на терке и 100 г. сыра смешать с 50 г. масла. 3. Ветчину истолочь в ступке с жиром, добавить 50 г. сливочного масла и 1 ч.л. горчицы, затем соль, перец, 1 ч.л. петрушки. 4. Паштет или ливерную колбасу растереть со 100 г. сливочного масла и головкой натертого лука. 5. 50 г. сливочного масла растереть с 1 ч.л. горчицы и 1 ст.л. зеленого лука. Первый корж намазать начинкой? 5 и растереть на нем колбасу, нокрыть вторым коржом и смазать яичной массой, затем положить коржи с паштетом и ветчиной. На верхний корж положить груз и поставить на ночь в холодильник. Перед подачей покрыть сверху сырной массой, бока смазать паштетом и украсить помидорами и огурцами.

Торт рыбный

Коржи аналогичны предыдущему торту.(мясному) НАЧИНКИ: 1. Сельдь пропустить через мясорубку и растереть со 100 г. масла и 5-ю крутыми желтками, добавить рубленую зелень петрушки и лука. 2. 2 ст.л. хрена растереть с 2 ст.л. майонеза и 100 г. масла. 3. Сардины растереть с 50 г. масла и 1 ст.л. майонеза и перцем по вкусу. 4. Тонко порезать ломтиками копченую рыбу. 5. Масло

растереть с зеленым луком. Торт сверху смазать массой? 5, украсить кольцами белка и зеленью.

Торт слоеный с грибным соусом

ТЕСТО: 300 г. масла, 300 г. муки, 1/2 яйца, 1,5 ст.л. воды, 0,5 ст.л. уксуса КРЕМ: 100 г. сухих белых грибов, 300 г. масла, 2 ч.л. муки, 1 яицо.

Приготовить слоеное тесто и испечь на листе. Грибы накануне замочить в 4-х стаканах холодной воды. На следующий день отварить грибы в этой воде. Грибы вынуть и мелко изрубить, а бульон уварить до 1 стакана. Развести муку небольшим количеством остуженного бульона и влить в кипящий бульон, туда же всыпать грибы и проварить. В остывшую массу вбить яйцо и масло. Испеченный слоеный пласт разделить вдоль на две части и смазать кремом.

Канапе

1. принято готовить на поджаренном хлебе с хрустящей румяной корочкой. Сверху кладут шпроты, сардины, отварную курицу, рыбу гор. копчения и «венчает это кружок огурца, помидора, зелень». 2. просто поджар. хлеб намазать майонезом, смешанным с толченым чесноком, сверху — шпротины и зелень. 3. пасты, творожные, например: 500 г творога, 2 желтка, 200 г сливок, по 100 г сахара и грецких орехов. Сливки и желтки, помешивая, нагревать до загустения, затем добавить творог, орехи и нагреть еще раз. 4. Или взбить сливки \ сметану с сахаром и украсить это дело фруктами. А если сахар заменить на варенье \ джем, то здесь можно экспериментировать с цветовыми сочетаниями.

Тосты

Тосты проще делать, приложив немного фантазии и используя содержимое холодильника, чем описывать. Немного для примера:

ТОСТЫ С МЯСОМ. Ломтики хлеба намазать маслом, положить сверху вареный мясной фарш, заправленный обжаренным луком, перцем, солью, сметаной или майонезом. Запечь до корочки.

ТОСТЫ С СЫРОМ. Аналогично: хлеб\булку намазать маслом, посыпать тертым сыром (можно соединить с майонезом или положить по ложке майонеза сверху) и запечь.

ТОСТЫ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ. Совершенно аналогично (см. выше).

А также: тосты с копченой рыбой, с печеночным паштетом, с овощами и мясом, и т. д. и т. п.

Сыр из творога

Берем 1,5 литра молока, доводим кипения, всыпаем 6 пачек творога, варим помешивая 7 минут, откидываем на марлю. 200 гр. сливочного масла размять с 3 мя яйцами и 1 й чайной ложкой соды, погашенной, 3 мя чайными ложками соли. Соеденить обе массы и варить на медленном огне непрерывно помешивая 15 минут. Варить в алюминевой кастрюле, помешивать деревянной ложкой. Вылить в форму остудить и поставить в холодильник.

Паштет из творога

Творог протереть сквозь сито, добавить размягченное масло и зелень.

Эрзац-икра

1. Сварить густую манную кашу, чуть посолить. Нужна соленая, а лучше всего икра от нее (например обычная селедка), Если это икра — то просто перетирается ложкой в не большой посуде. Если это рыба, то пропускается через мясорубку. Затем нарезается очень мелко лук. Смешивается все: каша, рыба, лук, заливается маслом, и тщательно перемешивается. Масло добавлять в прочессе перемешивания.

2. Взять 1 стакан подсолнечного масла, добавить 1 стакан томатного сока, прокипятить, добавить 1 стакан манной крупы, кипятить помешивая 2 минуты. Через мясорубку пропустить очищенную селедку с 2-я луковицами. Остудить предыдущую смесь, смешать с селедкой и подать к столу.

Сыр из курицы

Продукты: 500 гр. куриного мяса, 60 гр. сливочного масла, 100 гр. любого сыра, 60 гр. куриного бульона, соль, специи. Мясо отварной курицы несколько раз пропустить через мясорубку, сыр натереть на терке. Все смешать и взбить до однородности. Добавить специи. Намазывать на хлеб.

Куриная печень

из куриной печенки получается самый вкусный печеночный паштет. Поджариваю на подсолнечном масле не очень мелко порезанные морковку и лук (по 1–2 шт. на 0,5 кг печенки), потом туда же кладу печенку на несколько минут, чтобы не пережарить. Посолить, поперчить, 2–3 раза пропустить на мяубке, а потом положить туда сливочное масло (чем больше, тем вкуснее) и растирать или взбивать ложкой, пока не станет однородным и пышным.

Печеночный паштет

1. Отваренную печень + яичный желток размололи миксером до однородного состояния и еще подливали бульон или просто воду чтоб не сухой был. Ну и соль-перец и пр. по вкусу.

2. берешь печень (лучше говяжью, т. к. свиная горчит), хорошо моешь, режешь. Обваливаешь в муке как рыбу и быстро обжариваешь на сале. Очень мало жаришь. Печень вообще обладает свойством твердеть от жарки. Также слегка обжариваешь побольше лука, можно моркови. Печень пропускаешь через мясорубку, лук и морковь туда же. Все складываешь в кастрюлю, соль, перец, натертый мускатный орех и взбиваешь добавляя постепенно масло (можно для нежности добавить еще немого сливок) на 500 г печени 100 г сала-шпика, 100 г масла, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица.

3. 1 кг печенки (любой) жарится на жиру (том самом, чья печенка) с луком (2 средние луковки) и морковкой (1 большая) до готовности. Соответственно солится и перчится по вкусу. А потом еще горячая пропускается 2 раза через маясорубку и и в фарш кладется сливочное масло сколько не жалко (от полупачки до пачки), еще зависит от количества использованного для жарки жира. Как следует перемешивается и все. Только все надо делать быстро, а то если печенка остынет, то масло таять не будет.

4. 1.2 кг телячей печени 300 г лука 8 яиц 300 г гусиного или куриного жира 200 г белой фасоли Соль, черный перец. Вымочите

фасоль в воде (несколько часов). Промыть и пожарить печень. Порубить печень, фасоль, сваренные яйца. Лук можно туда же, а можно меленько и обжарить и ко всем. Соль, перец как обычно. Естес-но все перемешать.

Паштет из яиц и лука

8 яиц 300 г лука 100 г масла 50 г рубленного чеснока Соль, черный перец. Яйца сварить в крутую. Лук и крутые мелко порезать и перемешать с маслом. Соль, перец традиционно. И все тщательно перемешать с чесноком.

Паштет из шпрот

1 банка шпрот,100 г. тертого сыра,3 яйца,1 ст.л. томатной пасты,1 ст.л. муки. Шпроты вилкой размять в однородную массу, добавить сыр и масло консервов. Этой массой заполнить до половины корзиночки из теста, сверху положить яичную массу и запекать в духовке 10–15 мин.

Киргизская закуска «Сусамыр»

куриную печень порезать кубиками и обжарить в масле вместе с нарезанным репчатым луком, посолить и поперчить по вкусу. Затем разложить в кокотницы, полить сметанным соусом (можно просто слегка разбавить водой сметану), посыпать тертым сыром и запечь в духовке минут 15. Я еще добавляю в соус чуть мускатного ореха. Изюмительнейшая вещь!!! Язык проглотишь!

Сырные оладушки

Берем подзасохший кусочек колбасного сыра. Трем его на мелкой терке. Разбиваем в сыр яйцо. Размешиваем. Густота смеси не важна, главное чтобы хоть немного растекалась на сковороде. На сковороде нагревается растительное масло. И ложкой ляпаем смесь на сковороду — получаем нечто похожее на зажаренные оладушки. Вынимаем на тарелку — и вперед с хрустом.

Корзинки для салатов

1. Сухое бездрожжевое: 0.5 кг муки, 1–1.25 стак. воды или молока, 100 г маргарина, соль. Получается крутое тесто, к-рое надо поставить в холодильник минут на 30–40, раскатать и печь при t = 210–22 °С.

2. Сухое дрожжевое: 0.5 кг муки, 30 г дрожжей, 1–1.5 стак. молока, 50 г маргарина, соль. Замесить тесто из дрожжей, теплого молока и части муки; поставить в тепло для увеличения в объеме почти в 2 раза; затем добавить остальные компоненты (растопленный маргарин — последним); дать подняться 2-й раз, вымесить, тонко раскатать и печь при t = 200–21 °С.

3. Рассыпчатое: 0.4 кг муки, 3\4 стак. молока, 100 г маргарина, соль, тмин — по желанию. Порубить маргарин с мукой, влить жидкость с солью и тмином. Поставить на холод на 30–60 мин., тонко раскатать и печь при t = 22 °С.

4. Песочное: 200 г муки, 75 г маргарина, 75 г сметаны, 1 яйцо, соль. Муку смешать с яйцом и сметаной, добавить соль и маргарин, порубить ножом, в конце месить руками. 30 мин. охлаждать. Раскатать и печь при t = 230–24 °С.

5. Мука-2ст. масло или маргарин-100 г. Ссметана(густая)-6ст.л. сода-1/4 ч.л., сахар-2ч.л. соль-1/4 ч.л. Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, яйца, сахар, соль перемешивают до растворения соли и сахара. Масло размять и сбить в течение 5 минут. Постепенно добавить смесь сметаны и яиц, а за тем муку и быстро замесить тесто. Из этого теста можно делать корзиночки для холодных закусок.

Пряности, Соусы, приправы

Пряности

Аир

многолетнее травянистое растение (народное название — явер, ирный корень, татарское зелье сабельник). обладает бактерицидным действием. В народной медицине — жевали во время эпидемии чумы, холеры, тифа, гриппа, а спиртовой настойкой излечивали незаживающие раны, применяли при зубной боли. Сухие корневища аира используют в небольших колвах для отдушки (ароматизации) компотов из яблок, груш, ревеня, а также для кремов, пудингов, печенья. Используют его и в качестве заменителя имбиря, мускатного ореха.

Анис

пряное и лекарственное растение, известное в Египте, Риме, греции. Анис обладает дезинфицирующим действием, используется как отхаркивающее средство при кашле, способствует образованию молока у кормящих матерей, улучшает пищеварение, оказывает противоспазматическое действие при кишечной и желудочной колике. Обладает интенсивным, нежным, освежающим пряным, сладковатым ароматом. Своеобразный вкус придает свекле, краснокачанной капусте, огурцам, моркови, различным фруктовым компотам, особенно из груши, яблок, слив.

Бадьян

(звездчатый анис), употребляемый в качестве пряности, представляет собой высушенный плоды, имеющие вид 6-10-конечных звездочек, вечно-зеленого тропического дерева. В нашей стране бадьян выращивается в Абхазии. Ценится бадьян за его нежный тонкий сладковатый аромат, более сильный, чем у аниса. Широко используется при консервировании, в частности для приготовления компотов из слив, алычи, айвы, груш, яблок. Вкус и аромат варенья из вишни, сливи, айвы будут значительно лучше, если в него в конце варки добавить бадьян, к тому же варенье при хранении не засахаривается. Кроме того, бадьян используется при приготовлении ликеров, пунша, наоивок, настоек, фруктовых супов, печенья, кексов, пряников. Однако,

пользоваться им следует осторожно. Так на 1л банку компота достаточно 1 лепестка звездочки, а на таз варенья — 1 звездочку.

Базилик

(рехани, рэган) — растение, отличающееся пряным вкусом и ароматом. Считается, что он приносит людям хорошее настроение, здоровье и долголетие. Он возбуждает аппетит, способствует пищеварению, благотворно действует на нервную систему, устраняет спазмы и боли в желудке. По внешнему виду напоминает мяту, имеет сильный пряный приятный аромат, вяжущий, слегка горьковатый вкус. Некоторые разновидности по запаху напоминают гвоздику или мускатный орех. В кулинарии добавляют в свежем или сушеном виде во все овощные и мясные блюда, супы, соусы, салаты. Используется при консервировании, при мариновании огурцов, кабачков, патиссонов, томатов, белых грибов и т. д.

Бархатцы

Используются для приготовления соусов восточной кухни. (лучше брать не сортовые, а примитивные: мелкие, лепестки в один ряд) Используются для приготовления различных маринадов. Маринованные огурцы с добавлением бархатцев (на 0,5литровую банку — 1–2 цветка) приобретают пикантный вкус.

Гвоздика

(высушенные нераспустившиеся бутоны цветов гвоздичного дерева) относится к самым древним и известным пряностям. Обладает сильным пряным острым вкусом. Она употребляется в качестве пряности и лекарства, т. к. гвоздичное масло является хорошим антисептиком и широко использцется в зубоврачебном деле. В кулинарии применяется при консервировании и заготовке грибов, овощей, фруктовых компотов, соков ликеров. Ею ароматизируют всевозможные домашние припасы из брусники, краснокочанной капусты, свеклы, которым она придает своеобразный пикантный вкус. Используется и для приготовления пряников.

Горчица белая и горчица черная

Оба вида горчицы очень похожи. Семена белой горчицы-светло-желтого цвета, черной — темно-коричневого. Семена белой горчицы обладают более нежным вкусом, черной — острым, терпким, напоминающим хрен. Горчица широко используется в консервной промышленности и медицине. В домашней кулинарии ее используют для заготовки огурцов, белокочанной и краснокочанной капусты, г ибов, рыбы.

Иссоп

ароматическое, пряное, лекарственное и декоративное растение. Иссоп овощная, эфиро- и медоносная культура, относящаяся к разряду малораспространенных, редких пряноароматических растений с сильным горько-пряным вкусом. Молодые стебли, листья, цветки, как свежие, так и сушеные, используются при засолке огурцов, для ароматизации холодных закусок, салатов, мясных и овощных супов, соусов, рагу, жаркого.

Кардамон

семена тропического растения, родина которого — Индия. Благодаря древним римлянам и грекам, которые высоко ценили и клали его в качестве пряности во фруктовые блюда, кардамон распространился в Европе. Вкус и запах кардамона тонкий, нежный, пряный. Его используют как добавку в печенье, марципан, медовые пряники, коврижки, куличи, пироги из дрожжевого теста, компоты, блюда из фруктов. Кардамон улучшает вкус супов, соусов, подливок, блюд из рыбы, мяса, птицы. В небольших кол-вах используется при консервировании ягод, груш, и др. фруктов. представляет собой небольшой несколько граненый светлый орешек, внутри которого, семечки темно-коричневого, почти черного цвета.

Кориандр

Кориандром называют семена, а целень — кинзой. Свежая зелень используется при приготовлении салатов, мясных и овощных супов, жареного мяса, рыбы. семена широко используются в домашней кухне при изготовлении колбас, тушении мяса и дичи, мариновании рыбы, засолке капусты, огурцов, помидоров, для различных маринадов. Кориандр

добавляют в печенье, пряники, коврижки, он улучшает вкус блюд из гороха, фасоли, чечевицы. Кориандр добавляют в капусту, паштет из дичи, птицы, в красную свеклу, яблочное пюре, морковь.

Корица

кора коричника цейлонского, растения, произрастающего в тропических странах. Корица используется в качестве пряности, а также в культовых целях. Корица обладает сильным острым своеобразным ароматом, сладковато-пряным и одновременно горьковатым. В качестве пряности корица хорошо сочетается с другими пряными, острыми добавками. Корицу добавляют в компоты, кисели, пудинги, фруктовые рулеты, пироги с фруктовыми начинками, печеные яблоки, сладости всех видов, напитки, ликеры. Кладут корицу и в домашние колбасы, при жарении свинины и говядины, запекании гуся и утки.

Кресс-салат

(перечник, перечная трава, подхренник) Кресс-салат имеет смешанный вкус горчицы и хрена с пикантной горчинкой. Листья кресс-салата содержат белки, углеводы, горчичное масло, богаты каротином, витаминами С, В1, РР, минеральными солями калия, кальция, железа, фосфора и йода. Кресс-салат обладает фитоцидной активностью. Используют его как средство, предупреждающее малокровие, очищающее дыхательные пути, для укрепления нервной системы. Добавляется в салаты.

Лавровый лист

лист лавра благородного, вечнозеленого субтропического кустарника Лавровы лист обладает приятным слабоароматным пряным запахом и горьковатым вкусом. Он не теряет своего аромата при длительном хранении. Однако хранить его надо в плотно закрытой посуде. В качестве пряности лавровый лист широко используется в приготовлении домашних колбас, мясных блюд, студня, маринадов при консервировании овощей, грибов, рыбы, мяса, дичи. Особенно хорошо гармонирует с маринованными огурцами, помидорами, свеклой, капустой, фасолью. Лавровый лист придает приятный вкус соусам.

Лаванда

пряное и лекарственное растение. Цветки лаванды обладают сильным ароматом, пряным и горьковатым вкусом. В качестве пряности используются только листья или веточки с листьями и цветками. Она особенно популярна в испанской, французской и итальянской кухне. Из-за сильного аромата лаванду добавляют лишь в некоторые блюда. Так во время копчения колбас, окороков лаванду добавляют вместе с ягодами можжевельника в тлеющие опилки. Некотрые гурманы используют лаванду для приготовления зеленого масла и блюд из овощей вместе с чебером, укропом, шалфеем.

Лук

является основным пряным растением. Лук — наиболее распространенная и роко употребляемая приправа к различным консервам, солениям и маринадам. Он богат витаминами, содержит фитонциды. Употребление лука в пищу способствует улучшению аппетита. Кроме репчатого лука и чеснока, широко известных в качестве пряных, используют и др. виды лука.

Лук-батун

называют зимним луком. Это холодостойкое растение, самый ранний овощ, по питательным свойствам он превосходит репчатый лук. Листья его содержат витамины С, А, В1, В2, Д и РР, белки, фитонциды, соли фосфора и меди.

Лук-порей

обладает более нежным ароматом и более тонким и приятным сладким вкусом, чем репчатый лук. используется для приготовления салатов, соусов, супов, в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Порей можно использовать в свежем виде. Салатиз лука-порея заправляют растительным маслом, майонезом или соусом. Очень вкусен салат со свежими яблоками, белокочанной капустой, морковью, с добавлением мелиссы, эстрагона, базилика. Стебли порея припускают в небольшом колве воды с добавлением лимонного сока, сливочного масла и едят горячими. В порее содержится ряд витаминов, в том числе такие

как каротин, С,Е,В1,В2,РР и др. Лук-порей обладает целебными свойствами, рекомендуется при подагре, ревматизме, почечнокаменной болезни.

Лук-скорода

(резанец, шнитт-лук) растет буквально из-под снега, самый ранний овощ, имеет узкие трубчатые листья изумрудно-зеленого цвета, обладает приятным неострым вкусом. Листья этого лука очень богаты витаминами, содержат минеральные соли, фитонциды. Употребляется для приготовления салатов, супов, соусов, омлетов, мясных блюд, овощных паст, начинок для пирожков.

Любисток

многолетнее травянистое растение (народные названия зоря, любим, любистик, любовное зелье, зимний сельдерей). В кулинарии используются лишь молодые побеги и листья в свежем и сушеном виде. Любисток имеет острый пряный запах, вкус сначала сладковатый, потом острый, пряный, умеренно горьковатый. Хорош для приготовления маринадов, супов, овощных салатов, мясных блюд, птицы, рыбы, блюд из круп и овощей. Добавление любистока к крепкому мясному бульону подчеркивает и усиливает вкус мяса. В качестве добавки при солнии и мариновании огурцов, помидоров любисток используется в небольших кол-вах, т. к. обладает сильным ароматом. В народной медицине любисток широко применяется для лечения заболевания сердца, легких, нервной системы, благотворно действует при заживлении ран, порезов, царапин, обладает противоглистным действием. Зелень можно срезать все лето.

Майоран

(колбасная трава) В пищу употребляются листья и цветочные почки в свежем и сушеном виде. Это хорошая приправа к колбасам, мясным и рыбным, яичным и овощным блюдам. В настоящее время майоран относится к наиболее распространенным пряностям, особенно в европейской кухне, особенно немецкой, словацкой, польской. Нельзя представить

себе вкус домашней колбасы, жареного гуся или утки без майорана. Майоран используют при приготовлении картофельного супа, мясных супов, жареной свинины, баранины, бобовых, блюд из рубца, салатов из рыбы и сыров.

Мелисса лимонная

(мята) — научное название от греческого melissa — пчела, т. к. это растение привлекает много пчел. Издавна применяется как пряное растение, обладает сильным приятным лимонным ароматом. Используется в свежем и сушеном виде в качестве приправы к мясным, рыбным, грибным блюдам, дичи, напиткам, а также для отдушки уксуса и при составлении чайных смесей. В научной и народной медицине используется как средство, успокаивающее нервную систему и улучшающее пищеварение.

Можжевельник обыкновенный

хвойный кустарник, произрастающей по всей Европе. Плоды можжевельника обладают пряным, легким бальзамным запахом, напоминающим аомат леса и лугов. Вкус плодов горький, пряный, смолистый, сладковатый. Входит в состав многих смесей и пряностей. Прежде всего плоды можжевельника употребляют для приготовления дичи, соусов, блюд из мяса, особенно жирной свинины, баранины. Широко известны лечебные свойства можжевеловой водки — лучшего средства при простуде и общем переохлаждении организма. Известный во всем мире деликатес — квашеная капуста с добавлением плодов можжевельника. Плоды можжевельника облагораживают вкус савойской, краснокачанной капусты, свеклы. Хвою и ягоды можжевельника широко используют при копчении окороков, колбас, птицы,

Мускатный орех

семена тропического растения мускатника душистого. Родиной его являются острова Индонезии. Плод мускатника душистого — ягода, похожая на абрикос, которая после созревания раскрывается. Семена созревают после раскрытия плода. Семя — мускатный орех, используемый как пряно-аромтическая добавка содержит большое кол-во эфирных масел. Аромат слабо пряный, вкус сначала слабый, позднее сильно

пряный. Мускатный орех употребляется при приготовлении супов, мясных бульонов, соусов, блюд из риса. овощей, цветной капусты, лука-порея, рыбы, рубленого мяса, птицы, домашних колбас, мандаринов, компотов из груш и яблок.

Мята перечная

Ценится за высокое содержание эфирного масла, в составе которого преобладает ментол, именно поэтому перечная мята имеет холодящий вкус. Используется для ароматизации пряников, коврижек, напитков, используют ее в высушенном порошкообразном виде в смеси с сельдереем, петрушкой. Листья мяты улучшают вкус жаркого, жареной баранины, цыплят. Она добавляется к тушеной капусте, моркови, гороху, фасоли. Свежие побеги и листья кладут в овощные супы, в маринад для мяса и рыбы, используют при засолке огурцов. Для ароматизации безалкогольных напитков в них добавляют листья и стебли мяты. Сушеной и измельченной в порошок мятой заправляют фруктовые и овощные коктейли, пунши, холодные напитки со льдом, кондитерские изделия, компоты. Вкусен чай, на листьях мяты. Широко используется в народной медицине. Она действует успокаивающе при болях в органах пищеварения, усиливает кровообращение и стимулирует функции желчного пузыря и печени. Помогает при головной боли и невралгии. Нередко используют мяту для ванн при нервном возбуждении, а настой — для полоскания полости рта при воспалении десен.

Настурция

(капуцин, красульки, индейский кресс, капуцин-кресс) — издревне применяется в кулинарии. Ее свежие листья, плотные цветочные почки, недозрелые сочные семена имеют приятный пряный острый вкус и используются в качестве приправы к салатам, мясным и овощным блюдам, маринадам. Зеленые плоды в маринованном виде используются как заменитель каперсов. Свежие листья, плоды и почки настурции богаты витамином С. Т. о., использование настурции как пряноароматической добавки к маринадам способствует повышению витаминной ценности домашних консервов.

Пастернак

пряное растение, известное в народе как полевой борщ, поповник. Научное название, происходит от латинского pastus, что означает пища. Пастернак очень древняя культура. До появления в Европе картофеля, он был основным корнеплодом используемым в пищу. Корнеплоды имеют сладковатый вкус, пряный аромат, содержит каротин, аскорбиновую кислоту, углеводы, эфирные масла. Т. к. пастернак содержит значительное кол-во калия, о обладает способностью снижать содержание воды в организме, способствует кровообращению, улучшает пищеварение, оказывпет благоприятное действие на нервную систему. Пастернак находит широкое применение в кулинарии. Корнеплоды тушат, жарят, добавляют в овощные салаты, во все виды супов, кроме молочного, гарниры, маринады Используется при консервировании овощей, соления огурцов, томатов.

Полынь эстрагонная

известна и под таким названием, как эстрагон, тархун. Многолетнее травянистое растение с узкими длинными ланцевидными листьями обладает слабо пряным ароматом и острым пряным и пикантно терпким вкусом. В диком виде растет на территории от Восточной Европы до Монголии. Как культурное растение его выращивают на Кавказе, в Северной Азии. Благодаря содержанию эфирных масел, дубильных веществ и др. соединений эстрагон находит широкое применение как пряноароматическая добавка в кулинарии и как лечебное растение — в медицине. Оказывает общеукрепляющее действие, усиливает аппетит, улучшает пищеварение. Как пряная зелень, широко используется при консервировании огурцов, кабачков, патиссонов, тыквы, томатов, цветной капусты, спаржи. Следует отметить, что эстрагон богат витамином С, поэтому подобно другим листовым овощам его добавка повышает витаминизацию рациона,

Перец черный

наиболее известная пряность. Его родина — Индия. Перец черный содействует пищеварению. Он широко используется в приготовлении домашних колбас, мясных и рыбных блюд, маринадов, при консервировании мяса, рыбы, овощей и фруктов, а также при приготовлении супов, подливок, соусов и других блюд.

Сейчас появились разные вида перца: черный, белый, зеленый. Так вот Черный перец — самый жгучий. Представляет собой незрелые, зеленые плоды, которые подвергают ферментации и сушат на солнце; БЕЛЫЙ — более нежный и ароматный. Его часто добавляют в белые соусы. Это зрелые плоды, вымоченные в воде; ЗЕЛЕНЫЙ — обладает изысканным освежающим вкусом. Представляет собой незрелые плоды черного перца, которые специально выдерживают в соленой воде или уксусе.

Перец душистый или ямайский

плоды вечнозеленого дерева. В Европу душистый перец был завезен Колумбом. Перец душистый соединяет в себе ароматы корицы, мускатного ореха, черного перца и гвоздики. Запах его пряный, вкус острый, жгучий. Используется в маринадах, при консервировании огурцов и помидоров, рыбы, различных соусов. Однако применять его надо умеренно, т. к. он обладает сильным ароматом.

Перец стручковый

однолетнее травянистое растение. Его родина Мексика. В 16 в. был завезен в Европу. Перец обладает слабым пряным ароматом в зависимости от вида, имеет вкус от пряного до острого и даже жгучего. В качестве пряности используется и в сухом молотом виде. Он незаменим при изготовлении мясных блюд, домашних колбас, сала. Консервируется в разнообразных комбинациях с различными овощами. Перец нельзя сыпать в кипящее масло или жир, т. к. теряется его красивый цвет, он чернеет и горкнет.

Петрушка

известна еще до нашей эры как пряное и лекарственное растение. В ней содержится много калия, кальция, железа, фосфора, эфирных масел. Богата витаминами С, группы В, каротином. Именно поэтому с древнейших времен за ее сво-ва восстанавливать силы, залечивать раны, участвовать в кроветворении, останавливать кровотечения из десен, а так же за антисептические св-ва. Крепким отваром корней смешанным с

соком лимона, смазывают лицо для уничтожения веснушек и темных пятен. Мелко нарезанная зелень петрушки добавляется в кушанья перед подачей на стол. Она повышает биологическую ценность блюд и украшает стол. Чаще ее используют для приготовления блюд из овощей, мяса, рыбы, дичи, супов, салатов, бутербродов. Корень петрушки закладывается в блюдо в начале варки. Для использования в кулинарии петрушку можно заготовить различными способами. Зелень срезают в мае-августе, ее можно сушить, консервировать с солью в стеклянных банках — плотно утромбовав, она хорошо хранится в х-ке или в холодном сухом помещении. Корень петрушки сушат.

Рута душистая

древнее лекарственное и ароматическое растение В народной медицине испоьзуется как ср-во, снижающее ревматические и невралгические боли, при головной боли, обладает противоглистным действием. С давних времен рута упоминается как целебное ср-во при глазных заболеваниях. В народной медицине США, Италии и др. стран руту применяют с этой целью и поныне. Трава руты входит в состав сборов, используемых при желчнокаменной болезни и др. заболеваниях печени, болезнях желудка, при почечно-каменной болезни, сердцебиении, кашле, насморке, узловатых расширении вен, Цветки входят в состав настоя, используемого при бронхиальной астме. Рута является хорошим освежающим ср-вом для полости рта. По народным поверьям, змеи не проползают близ мест, где растет рута, от ее запаха погибают мухи. Рута оказывает благотворное действие при добавлении в кушанья, повышает аппетит, улучшает пищеварение. Вкус руты душистой — горький, пряный, пикантный. Аромат — пряный. Листья ее используются в качестве приправы к салатам, тушеным блюдам, ими ароматизируют чай, уксус, фруктовые и овощные коктейли. В качестве пряности рута употребляется очень осторожно, т. к. обладает очень сильным ароматом и вкусом. Листья руты добавляют при консервировании огурцов, томатов и овощных ассорти. Блюда из баранины и сыра приобретают в сочетании с рутой особенный вкус. Следует, однако помнить, что использовать руту душистую надо в минимальных кол-вах. В больших дозах она ядовита и поэтому требует осторожности в дозировке.

Сельдерей

ценное пряновкусовое растение. В результате долголетней культивации выведено 3 разновидности — корнеплодный, черешковый и листовой, или кудрявый. Лучшими сортами корнеплодного являются яблочный (скороспелый) и парижский (позднеспелый). По содержанию питательных в-в и вкусовыми качествами сельдерей среди овощных культур наиболее ценен. Листья содержат аскорбиновую кислоту, каротин, витамины В1, В2, РР. В сельдерее обнаружен противоязвенный витамин У. Сельдерей содержит соли кальция, магния, железа и калия, кот. благотворно влияет на сердечную мышцу, укрепляя ее. Благотворное влияние сельдерея на эндокринную и нервную систему и на процесс обмена в-в обеспечило ему широкое применение в народной медицине как эффективное ср-во против подагры, ревматизма. Листья и черешки сельдерея содержат в 1,5 раза больше минеральных солей, чем корни, в 11 раз больше калия. Они более богаты каротином. Корневой сельдерей используется в свежем, вареном, жареном и тушеном виде. Свежий корень натирают на терке или шинкуют соломкой, добавляют лимон, яблоко, заправляют майонезом. К отварным корнеплодам добавляют масло, горчицу, соль. Сочные черешки едят как сырыми, так и жареными, тушеными, подают как гарнир к мясу, рыбе. Из черешков готовят и самостоятельное блюдо, запекают в духовке с добавлением сметаны, сыра. При использовании корнеплодовдля салатов следует помнить, что сельдерей необходимо сбрызнуть соком лимона, иначе он быстро темнеет. Листья, черешки и корень сельдерея используют как приправу при консервировании огурцов, помидоров, цветной капусты и др. овощей, а также заготавливают в сушеном и маринованном виде.

Тимьян ползучий

пряное и лекарственное растение. В народной медицине используется для полоскания рта, против коклюша, при бронхиальной астме. Благодаря приятному сильному аромату, острому пряному вкусу, несколько горьковатому, тимьян находит широкое применение в кулинарии. Тимьян рекомендуется добавлять ко всем жирным блюдам: к картофелю, жаренному на сале, яичнице, мясным начинкам, копчености, свинине, баранине, паштетам, грибам, творогу, дичи, сырам. В очень небольших колвах он добавляется к жареной рыбе, печени, потрохам, телятине. Тимьян подчеркивает и оттеняет вкус супа из фасоли, чечевицы и гороха, соусов и картофельных салатов. Желательно использовать

тимьян при засолке огурцов, маринованиии груш и яблок.

Тмин

(кмин) — одна из древнейших пряностей. Тмин обладает сильно пряным и даже острым вкусом и пряным ароматом. Зрелые высушенные плоды тмина издавна использовали для ароматизации хлеба, печенья, пряников, булочек, рогаликов, для обогащения вкуса овощных салатов, мясных и рыбных блюд, домашних колбас, супов, борщей, при засолке капусты, огурцов, томатов. Тмин способствует перевариванию жирных и тяжелых блюд. Без тмина трудно представить себе приготовление бараньего мяса. Вкусен отварной картофель с добавлением тмина. Тмин способствует лучшей сохранности сала, предупреждает окисление жира.

Укроп

Укроп обладает сильным и пряным вкусом и запахом. Используется в свежем, сушеном и соленом виде. Зелень добавляется в качестве приправы к салатам, супам, соусам, грибным, рыбным и овощным блюдам. Для консервирования овощей, соления грибов, огурцов, приготовления ароматного уксуса используют цветущий укроп с зонтичными соцветиями, т. к. в этот период они содержат большее кол-во эфирного масла и поэтому наиболее ароматны. В народной медицине плоды укропа используют в кач-ве отхаркивающего ср-ва, при поносах, болях в животе, заболевании печени, повышенном давлении. Плоды укропа рекомендуются при усилении секреции молока у кормящих матерей, а также при бессонице. Укроп вызывает усиленное выделение желудочного сока, поэтому добавление его к трудно перевариваемым продуктам имеет большое значение.

Фенхель

или аптечный укроп, происходит из Южной Европы, из области Средиземного моря. По внешнему виду фенхель напоминает укроп, а по вкусу — анис, обладает пряным, слегка острым, сладковатым освежающим вкусом. Фенхель оказывает отхаркивающее и дезенфицирующее действие. Способствует лактации молока у кормящих матерей. В кач-ве пряности фенхель

используется при приготовлении ликеров, кондитерских изделий, блюд из рыбы, майонезов, соусов, супов. Он придает приятный вкус квашеной капусте, консервированным огурцам и др. овощам.

Хрен

многолетнее растение, культивируемое повсеместно на юго-востоке европейской части СНГ. Известно, что славяне выращивали его как пряноароматическое растение еще в 9В. Жгучий вкус хрена, его характерный аромат и отчетливо выраженное антимикробное действие, а также высокое содержание витамина С обеспечили ему широкое употребление в кулинарии не только в кач-ве приправы к рыбным, мясным блюдам, но и пряноароматической добавки (корень и листья) при консервировании, солении и квашении капусты, красной свеклы, огурцов, грибов. Хрен не только способствует лучшей сохранности консервированных продуктов, но и обеспечивает упрочение структуры тканей и своеобразный хрустящий вкус заготовленных огурцов и капусты. Как приправа хрен в натертом виде широко используется к жареному и копченому мясу, ветчине, жирной свинине, домашней колбасе, вареной говядине, рыбе, студню, холодным закускам, различным салатам. Смесь тертого хрена со сметаной и яблоками, с водой или вином служит превосходной приправой к рыбе, особенно карпу, треске, угрю, лососю. Для улучшений вкуса хрена добавляют сахар, сок лимона или сок красной свеклы.

Чеснок

Чеснок оказывает противоглистотное и антисклеротическое действие, дезинфицирует кишечный тракт, применяется для лечения дизентирии, поносов. Есть сведения, что он действует и против рака. Чеснок расширяет сосуды, снижает кровяное давление, поддерживает функцию сердечной мышцы и клеток мозга, понижает уровень сахара в крови. Чеснок отличается сильным бактерицидным действием. Его фитонциды убивают такие опасные микробы, как туберкулезную и дифтерийную палочки, стрептококки. К этому следует добавить, что чеснок является кладезем витаминов С, Д, группы В, микроэлементов, эфирных масел. Все это свидетельствует о большой ценности чеснока и с этим связано широкое использование чеснока в кулинарии, в частности при заготовке продуктов: при

консервировании, солении и квашении.

Соусы, приправы

Соус картофельный

1 стакан растительного масла 1 морковь 2 картофелины 1 луковица 1 чайная ложка соли 1 чайная ложка сахара 1/2 чайной ложки лимонной кислоты(кристаллической) 1 стакан воды

Очищенный картофель, натертую морковь и рубленный лук залить горячей водой, довести до кипения, проварить 8-10 мин. и дать настояться при закрытой крышке 15–20 мин. Овощи протереть, вместе с отваром влить, взбивая, растительное масло, довести смесь до кипения, охладить, добавить сахар, соль и лимонную кислоту. Тщательно перемешать.

Соус молочный

Соус молочно-яичный: на 500 гр. моркови — 300 гр. молока, 3 яйца, чайная ложка муки. Муку развести в молоке, ввести в морковь, довести до кипения и ввести взбитые яица, прокипятить, заправить сливочным маслом, солить по вкусу.

Грибная подливка

Грибы заливаются кипятком и замачиваются на ночь(или на день). Затем сливают, пропускают через мясорубку, обжаривают с луком на растительном масле. Полученную массу разбавить в кастрюльке водой, в которой замачивались грибы, добавить поджаренную муку и специи(я кладу соль и красный молотый перец)довести до кипения, прокипятить на маленьком огне, при желании добавить сметану. Можно положить сметану прямо в тарелку поверх котлет с подливкой.

Соус из фарша и грибов

Соус готовился так: берется немного фарша и слегка тушится прямо

в кострюльке (причем воду не добавляют) минут через 10-15 добавляют грибы, тушат все вместе, минут через 5 добавляют томатный соус или кетчуп, затем минут через 5 добавляют

всяких разных приправ (желательно перец и чеснок) перемешивают и поливают всем этим спагетти.

Польский соус

Взял 150 г сливочного масла, положил в масенькую кастрюльку, и поставил на слабый огонь растапливаться. Покрошил мелко два вареных яйца, и когда масло растопилось, добавил яйца в масло. Сверху выжал сок половины оставшегося лимона. добавить мелко порубленную зелень петрушки.

Сырный соус

1. Натертый сыр, майонез, кетчуп, перец, соль, Vegeta. Все перемешиваетя до однородной густой массы!

2. Взять на две части сыра (мягкого и острого — рокфор, пикантный) одну часть сливочного масла, добавить коньяк (на 100 г сыра — пару-тройку чайных ложечек, а вообще — по вкусу). Оставить масло, чтобы оно размякло. Сыр натереть на мелкой терке, перемешать, добавить коньяку и взбивать, пока масса не побелеет и не увеличится в объеме раза в полтора-два. Получившееся нечто можно и на булку намазать, а можно и галетки испечь и ими просто зачерпывать сколько хочется.

Чесночный соус

1. 4 большие дольки чеснока; 1 желток; 4 ст. л раст. масла; 1 ч. л воды (я применил уксус) соль, сок лимона по вкусу. Чеснок раздавить, добавить желток и раст. масло и под миксер до консистенции майонеза; посолить. С мясом и птицей полный рулезз.

2. это — чесночный соус: Нужен какой-нибудь бульон (лучше конечно говяжий). Потом чеснок (ну где-то 2 головки) давится, и эта кашица растирается сначала с солью, а потом добавляется по чуть-чуть бульона при непрерывном растирании. Консистенция должна быть… даже не знаю с чем сравнить — ну соус одним словом. И вот это все дело наливается в пиалу, и туда обмакиваются кусочки мамалыги при поедании. Так же под этим соусом очень хорошо приготовлять рыбу. Тогда бульон берется рыбный (немного рыбы нужно отварить — а отваренную рыбу покрошить и растереть вместе с бульоном) остальную рыбу

пожарить, и залить муждеем. Дать пропитаться несколько часов — поедать исключительно холодным.

Горчичный соус

Две ст.л. готовой горчицы + одна ст.л. сахара + 50 г раст. масла во все это при перемешивании добавить 45 г уксуса (тонкой струйкой). А потом залить этим предварительно почищенную и порезанную мелкими ломтиками селедочку средней соли, не забыв тудаже луковичку кольцами порезать! Да дать постоять в прохладном месте часок-другой, PS К мясу — тот же рецепт + один яичный желток и соль.

Соус «Огнеед»

Вкус грубый. Соус предназначен для жаренного мяса и шашлыка. 4 бульонных кубика, 0.5 литра соуса «Краснодарский»,1 средняя головка репчатого лука, перец черный душистый, перец красный молотый, соль, уксус Мелко нарезать лук и залить уксусом (маринуется ~1 часа), приготовить бульон в пропорции 4 кубика (пол-литровых) на 1 литр воды, половину отлить для дальнейшего использования, а во вторую положить чайную ложку соли (без верха) чайную ложку красного перца, и немного черного, размешать и влить в «краснодарский» соус, туда-же положить маринованный лук и уксус в котором он мариновался, размешать и довести до консистенции магазинной сметаны оставшимся бульоном. Добовлять красный перец и уксус (не переборщите с уксусом!) до достижения следущего эффекта — Попробовав вы должны почуствовать на языке слегка кислый соус, если через ~10 секунд во ртц начинается пожар — соус готов

Красный соус

900 г бульона, 50 г жира, 50 г муки, 50 г томат-пасты, 50 г лука, 100 г моркови, 30 г корня петрушки\сельдерея, 20 г сах., специи. Лук мелко нарезать и пассеровать с кореньями до св. — золотист. цвета, добавить томат-пасту и жарить 3–5 мин. Отдельно на жире пассеровать муку. Охладить и развести до консистенции сметаны, разбавляя (постепенно) бульоном, затем влить оставшийся бульон, размешать. Ввести коренья, сахар,

специи и варить на слабом огне, помешивая, 40–50 мин. Готовый соус процедить и протереть овощи. Вновь довести до кипения. Этот соус — основа для приготовления других, в т. ч. и острых, соусов. Добавляют (в готовый соус) слив. масло, а остальные добавки — по вкусу: чеснок, уксус, пряности, зелень, орехи, все тот же перец, вино (как красное, так и белое), и т. д. и т. п.

Винный соус

1. Очистить лук, мелко нарубить, проварить в вине буквально 5 минут. Постепенно ввести муку, добавить пряности и дать соусу закипеть.

2. Две столовые ложки жира нагреть в сотейнике, всыпать в него 2 ст.л. муки и спассеровать ее при умеренном огне до светло-коричневого цвета и появления аромата каленого ореха. Отдельно спассеровать с жиром мелко нарезанные лук, морковь, сельдерей и петрушку. К спассерованным кореньям добавить 50 г томатной пасты, предварительно разбавленную бульоном. И все это пассеровать еще10 мин. В мучную пассеровку при непрерывном помещивании влить горячий процеженный бульон. Полученную однородную массу проварить, затем добавить к ней пассерованные коренья и перец и продолжать варить, периодически снимая жир. После этого соус процедить, разваренные коренья протереть. В соус добавить соль, сахар, влить 100 г красного сухого вина, довести до кипения, снять с огня и заправить 1 ст.л. сливочного масла.

Винный соус к цветной капусте

5 желтков, 2 белка, 2 ст.л. сахара, 1 стак. сухого белого вина, 1\2 стак. воды. Желтки растереть с сахаром, влить вино, немного воды и довести до кипения (постоянно помешивая, чтобы не заварить белки!). Снять с огня, соединить со взбитыми белками, перемешать.

Лимонный соус к цветной капусте

1 лимон, 2 ст.л. слив. масла, 1 ст.л. муки, 1 стак. сливок, соль и сахар Слив. масло растереть с мукой, добавить сливки, соль, сахар и тертый лимон. Прокипятить при помешивании

Приправа из ягод смородины

Берется стакан ягод красной смородины и пропускается через мясорубку вместе с двумя-тремя дольками чеснока, соль и сахар по вкусу. Классноя приправа к рыбным и мясным блюдам, а также можно есть, намазав на черный хлеб-вкуснятина. Кроме красной смородины были испробованы-белая смородина, крыжовник 3х сортов, яблоки кислые. Так же можно смешивать вышеупомянутые ингредиенты…

Приправа из спелых помидор

Через мясорубку пропустить томаты в таком количестве, чтобы получить 2л сока (как раз где-то 4 кг целых помидор). Отдельно размолоть хрен, чеснок и сладкий перец. Томатный сок поставить на огонь и всыпать в него соль и сахар. Когда сок закипит, выключить огонь и сразу же опустить в него хрен, чеснок и сладкий перец. Все перемешать и горячую массу залить в простерилизованные банки, можно просто винтовые, я использую банки из под кофе, соусов, даже пластмассовые — приправа хранится прекрасно. На 2л томатного сока — по 0.5 стакана намолотых хрена и чеснока, 2 стакана нарубленного сладкого перца, 2 ст. ложки(без верха) соли, 4 ст. ложки сахарного песка.

Соус для спагетти

1. Для этого понадобится пол-луковицы средних размеров, грамм 150–200 говяжьего фарша и банка очищеных помидор. Я такие видела в 5030, баночка 400 гр с надписью «pomodori pelati». Можно взять 250 гр живых помидор, опустить их на несколько секунд в кипяток, снять кожицу и порезать на кусочки. В литровую кастрюльку (не эмалированную — потом будет не отчистить) налить немного оливкового ма ла и обжарить в нем мелко нарезанный лук. Добавить фарш, обжаривать на среднем огне, пока не выпустит воду. Выложить туда же помидоры, три листочка базилика (можно и без него), закрыть крышку и варить на медленном огне минут 30–40, регулярно помешивая. В конце консистенция соуса должна быть примерно как у овсяной каши. Это зависит от фарша: если фарш сухой, то варить под плотно закрытой крышкой и в конце варки добавить воды, если мокрый — варить без крышки или отлить часть воды до помидор. Солить за 5 минут до конца. При подаче на стол соус часто

перемешивают с откинутыми макаронами прямо в кастрюле. Мне нравится по-другому: соус выкладывается горкой на тарелку с макаронами, а сверху трется твердый сыр на крупной терке.

2. 20 г масла 1ст.л. муки 0,5л. молока 1желток 100 г. сливок 150 г. тертого сыра. соль, перец. растопить масло, посыпать мукой и поджарить до золотистого цвета, потихоньку подливать молоко, посолить, попперчить, на маленьком огне 10 мин. поварить. Желток смешать со сливками влить в соус, но не давать закипать, засыпать сыр, разогреть, но не кипятить! Готовый соус смешать с макаронами, подавать в глубоких тарелках.

Острый томатный соус

Берешь помидоры, давишь. Добавляешь мелко нарезанный болгарский перец, петрушку, а потом все это провариваешь. Затем добавляешь давленый чеснок, соль.

Майонез

1. варишь ножки и уши как для холодца, затем горячим процедить, остудить, в бульоне размешать 2 сырых яйца, кипятим, процеживаем. Добавляем немного уксуса, лим. к-ты, сахара. а2 стакана этой штуки прибавить1/2 ст. постного масла(можно оливковое)+1/2 стак. уксуса(не эссенции!)+соль, сахар по вкусу охлаждают и взбивают добела. Это хранится долго и используется для приготовления разых майонезов Пример:300–400 г. говядины нарезать тонкими полосками, обжарить, спрыснуть лимонным соком и дать постоять 1–2 ч. после чего каждый кусок обмакивают в майонез укладывают на блюдо и обливают им же. Гарнируют зеленью, мариноваными грибами, и т д посыпают перцем. Аналогикно делают и из любого мяса или птицы. Есть еще разные майонезы, из раков, мозгов и т д.

2. 3 желтка, 350 г постного масла, порошок горчицы на кончике ножа, 50 г уксуса, соль по вкусу. В миску кладутся желтки, соль, горчица, наливается грамм 30 масла. Начинаешь мешать, не слишком быстро. Мешать _ТОЛЬКО_ в одну сторону. После получения однородной массы, не переставая мешать, добавлешь еще грамм 30 масла (вливаешь очень тонкой струйкой, не переставая мешать). Эту процедуру повторять, пока не кончится масло. В результате должен получиться плотный комок. Дальше добавляешь уксус (так же, вливая тонкой струйкой) и все. Лучше добавлять винный уксус или лимонный сок. Готовый соус

окончательно заправить горчицей, солью, сахаром и уксусом. Еще более вкусный соус получается при смешении в равных кличествах майонеза, сметаны и молочного или белого соусов. Майонез МОЖО готовить и в миксере — главное чтобы миксер был тщательно вымыт после предыдущих работ и высушен. Сначала взбиваем желтки, далее постепенно добавляем масла, а потом все остальное. Можно и белки потом туда же — чтоб добро не ппропадало.

Кетчуп

1. 1 ведро помидоров перемолоть на соковыжималке и варить 3 часа. Затем добавить:

— 20 зубков чеснока — 12 чайн. ложек соли — 26 ст. ложек сахара — 2 чайн. ложки корицы — 1 чайн. ложка гвоздики — 2 чайн. ложки молотого душистого перца

Вс? это варить 10 минут. Добавить 18 ст. ложек уксуса, довести опять до кипения. Разлить и закатать.

2. Провариваешь 2 кг помидоров и их протираешь. Добавляешь натертые на картофельную терку 0.5 кг лука и 0.5 кг яблок и варишь 30 мин После 150 гр уксуса 150 гр сахара Соль по вкусу (С этого момента в пропорциях можно ошибаться;-) 1 ч. ложка черного молотого перца | Этого можно и побольше ежели 1 ч. ложка душистого перца | крепкое любишь 5–6 гвоздичек (неплохо тоже размолоть)| 1 ч. ложка корицы Варить еще 30 мин и закатать в банки.

3. 5 кг помидор оварить и пропустить через сито, получившуюся массу уварить до половины объема и добавить: 40 шт гвоздики (промолоть) 30 шт перца горошка (промолоть) 40 шт душистого перца (промолоть) 1 чайная ложка корицы 50 гр соли 300 гр сахара 1 столовая ложка уксуса Варить 30 минут и разлить по банкам.

4. Кетчуп западноевропейский 1,5 кг помидоров; 15 гр соли; 1 ч.л. русской (промышленной, готовой) горчицы; 0,5 ч.л. красного молотого перца; щепотка тертого мускатного ореха; 2 бутона гвоздики; 0,5 ч.л. корицы; 1–2 ст.л. 3 %-ного уксуса Помидоры очистить от кожицы, нарезать, варить 30 мин с солью, затем протереть сквозь сито. В полученное пюре ввести все пряности и уксус и варить на медленном огне 30–45 мин на медленном огне без крышки. Кетчуп в Румынии и Венгрии делают более острым, добавляя больше уксуса и перца, а также сахар, чего в Западной Европе збегают

5. Кетчуп английский 3,9 кг помидоров; 100 мл 10 %-ного

уксуса; 750 гр сахара; 50 гр соли; 10 гр красного перца; 5 гр молотого имбиря; 3 гр молотой корицы; 3 гр молотой гвоздики; 1 литр (объем) лука и сельдерея мелко нарезанного; 4 литра воды. Приготовление аналогично вышеуказанному для кетчупов вообще. Сначала варят пюре из помидоров, лука и сельдерея, потом протирают, к нему добавляют пряности, после чего уваривают пюре на медленном огне — самый ответственный момент приготовления. Продолжительность уваривания соответствует пюре: спешить нельзя, так как испариться должна только вода, но не соки. Надо также следить, чтобы после выпаривания воды не произошло подгорание соков, осаждающихся на дно. Именно это может испортить аромат, вкус, консистенцию и сохранность кетчупа.

6. Кетчуп «китайского типа» 1,5 кг помидоров; 45 гр соли; 375 гр сахара; 120 гр 10 %-ного уксуса; 5 гр чеснока; 4 гр молотой гвоздики; 30 гр молотой корицы. Приготовление аналогично вышеуказанному.

7. «Из кетчупа можно получать различные варианты путем механического прибавления к нему других соусов или приправ. Так, кутчуп пополам с майонезом плюс сельдерейная соль дают так называемый Болгарский соус, а добавка к кетчупу четверти майонеза — майонезный кетчуп для заправки рыбных салатов. Добавка к кетчупу горчицы усиливает вкус, и подходит к свинине и изделиям из нее. Добавка к кетчупу небольшого количества порошка карри, например 1 ч.л., дает приправу, наиболее подходящуу к блюдам из риса и отварного теста»

8. 0.5 кг томат-пасты, 0.5 л воды. добавить 100 гр. лука, 0.5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли, 10 горошин перца, 5 шт. гвоздик, 1 чайная ложка горчицы, 2 ст. ложки уксуса. Кипятить 7 миунт на медленном огне.

Томатный соус

На растительном масле припускается репчатый лук, в него добавляется томат-паста (если нет свежих помидоров, они, конечно, лучше) и перечная паста. Тут же эти пасты разводятся сливовым соком (покислее) или любым другим соком по вкусу или водой. Если немного опоздать с соком, то потом может отделиться масло. После этого добавляется свежесмолотый черный перец, первая закладка пряностей — в зависимости от фантазии, я обычно кладу петрушку, чабер, какао, имбирь, кориандр, чеснок, да мало ли что в голову взбредет (только не все вместе!!! тут нужно добавлять сочетающиеся пряности. Все это

подогреть до начала побулькивания, потом добавить вторую закладку (повторить травки) и снять с огня. Добавить вторую закладку чеснока, закрыть крышку и дать немного подойти. Я такие соусы делаю к макаронам, рису, мясу, курице, да просто так, слопать с булкой. Но пряности подбираются сочетающиеся друг с другом и с блюдом, к которому подаются и в меру. К примеру, к рису или макаронам годится все, а вот к курице неплохо кориандр, какао, кокосовый орех, имбирь. Ну и конечно, можно пользоваться приправами — карри, хмели-сунели, тикка, тандори.

Горчица

1. Берется горчичный порошок, заливается рассолом, огуречным или от помидор (без разницы), размешивается до однородного состояния и ставится в теплое место. И ВСЕ! Вечером замешал — утром можно есть. И наоборот:-) Горчичка получается ядреная.

2. 3 ст.л. горчичного порошка, 4 ст.л. ябл. пюре, 2.5 ст.л. сахара, 1 ч.л. соли, 2 ст.л. 3 % уксуса, вскипяченного с гвоздикой, анисом, бадьяном, базиликом. Яблоки (лучше — антоновку) испечь, сделать пюре без кожуры и сердцевины, смешать с горчичным порошком и сахаром, растереть, добавить уксус и соль. Выдержать 3 дня. Готово к употреблению.

Сладости

Халва Фрукты Конфеты

Халва мучная

Мука пшеничная — 300, масло топленое — 100, сахарная пудра — 200–250. Топленое масло довести до кипения, постепенно всыпать муку, непрерывно помешивая. Когда масса загустеет настолько, что трудно будет мешать, муку больше не добавлять. По мере того, как халва будет жариться, масса будет смягчаться, станет жиже. Досыпать еще муки, пока масса снова не загустеет. Варить, помешивая, до готовности. Попробовать, и если нет запаха муки, снять с огня и всыпать порциями сахарную пудру. Пока халва горячая, придать ей любую форму.

Халва ореховая

Мед — 250, очищенные грецкие орехи — 500. Очищенные грецкие орехи обжарить, очистить от шелухи, растирая руками. Мед поджарить. Проверить готовность меда можно так: в холодную воду влить каплю меда, если капля загустеет, то мед готов. Мед снять с огня, всыпать орехи, перемешать. Пока халва горячая, быстро выложить в посуду, предварительно смазав маслом. По желанию орехи можно растолочь, можно оставить крупными.

Халва ореховая с коноплей

Мед — 250, грецкие очищенные орехи и конопля — 500. Можно орехов взять больше конопли или наоборот. Конопляные зерна обжарить, очистить от шелухи, растирая руками. Приготовление, как халвы из орехов.

Халва ореховая с лапшой

Мед — 250, очищенные грецкие орехи — 200–250, масло сливочное — 50, яйца — 2, сахар — 30, мука пшеничная — 1 стакан. Замесить тесто на яйцах, масле и сахаре. Раскатать тонко и нарезать лапши. Выложить лапшу в форму и обжарить в духовке. Орехи поджарить, очистить от шелухи, перемешать с

лапшой. Готовить халву так же, как ореховую.

Халва

1. 2стак. неочищенных семечек подсолнуха, 1.5стак. муки, 2стак. сахара, 0.5стак. масла подсолнечного, 0.5стак. воды. Семки поджарить и прокрутить пару раз ч/з мясорубку. Муку поджарить на сухой сковородке, постоянно помешивая, до румяного цвета. Муку смешать с семечным жмыхом и еще раз ч/з мясорубку. Добавить масло и перемешать. Из сахара и воды сварить сироп, чтоб сахар полностью растворился. Сироп влить в остальное хорошо перемешать и — в холодильник, чтоб застыло. Note: Масло можно влить в готовый сироп, слегка прокипятить это дело, а потом уже смешать с остальной массой. Вкус, конечно, не оригинальной халвы, но уплетается за милую душу.

2. From: Marina Latysheva 2:468/74.2 3 стакана жареных семечек перекрутить на мясорубке. 2 стакана муки пожарить до золотистого цвета. В это перемешать и снова перекрутить. В кастрюлю влить 200 грамм воды, 100 г растительного масла, 100 г сахара, ванилин и довести до кипения. В эту смесь высыпать семечки с мукой и перемешать, потом высыпать на клеенку и предать форму. На 2 часа в холодильник. Очень вкусно похожа на магазинную халву.

Зефир

Зефир яблочный

Яблоки 600 г Сахарный песок 300 г Яичные белки 150 г Сок лимона 10 г Желатин 10 г.

Яблоки испечь и протереть. Добавить в яблочное пюре сахар и варить до загустения при непрерывном помешивании. Взбить охлажденные белки и соединить спюре. В смесь ввести растворенный желатин, лимонный сок, все тщательно перемешать, разложить в порционную посуду и охладить.

Зефир абрикосовый

Абрикосы 500 г Яичные белки 200 г Сахар 300 г Желатин 10 г. Процесс приготовления аналогичен яблочному зефиру.

Зефир клубничный

Клубника 450 г Сахар 200 г Яичные белки 200 г Сливки 200 г Желатин 10 г. Процесс приготовления аналогичен предыдущему, отличие лишь в раздельном взбивании сливок и белков. Далее все соединяется и — см. выше.

Зефир сахарный

Один кг. сахарного песка залейте двумя стаканами воды, поставьте на средний огонь и варите пока не получится что (при опускании в холодную воду масса застывает до консистенции хлебного мякиша, из которого можно вылепить мягкий шарик) При этом обязательно!! нужно соблюдать правила 1) Сахар очистить от пены 2) Положив сахар в воду нужно его все время помешивать, чтоб он не приставал ко дну и не дал желтую окраску сиропу. 3)Как только сахар растает сироп нельзя мешать иначе он может помутень, кристаллизоваться 4)Как только пена снята тряпочкой смоченной в холодной воде, края посуды нужно обмыть чтобы наних не осталось ни крупинки сахар(иначе сахар начнет гореть) 5)Варить сироп на сильном ровном огне. Лучше в посуде с толстым дном. Пока сироп варится в четверти стакана

холодной воды замочите 25гр желатина. Чашку с желатином поставте на 15 мин в миску с горячей водой. Кастрюлю с сиропом поставте в холодную воду, добавьте 20гр уксусной эссенции, немного ванилина(обязательно), 2–3 чайные ложки вина Взбивайте массу венчиком или ложкой, вливая при этом растворенный желатин. Взбивать нужно пока масса не станет пышной и белой. Если масса хорошо держится на ложке, зефир готов. Нужно выложить его порциями на лист смазанный маслом и подождать пока он немного подсохнет. Хранить в пакете(иначе засохнет) Если сделать все правильно, получается вкусно и не хуже магазинного.

Зефир Анечка

5 ст. сахара и 1 ст. воды сварить на малом огне до густоты. Снять с огня, слегка остудить. Всыпать в стакан 2 ст. ложки желатина, добавить холодной кипяченной воды до верха стакана и, помешивая ложкой, довести до набухания. Набухший желатин растворить на водяной бане и вылить в сахар с желатином. Взбивать деревянной ложкой массу минут 20–30. Продолжая взбивать, добавить в массу 1 ч. ложку лимонной кислоты, а затем 1 ч. ложку соды и продолжать взбивать до густотыв. Масса должна получиться белой и пышной. Быстро выложить ее ложкой на смазанную маслом деревянную доску.

Желе

Желе

Желатин замачиваешь в холодной воде (пропорции написаны на пачке), оставляешь его для набухания где-то на час. Затем ставишь на огонь и нагреваешь до тех пор, пока комочки не растворятся. Кипятить не надо. Готовишь основу — разведенный в воде сироп или бульон, если это будет заливное. Все смешиваешь, разливаешь по формочкам и остужаешь в холодильнике, но не на морозе! Вообще можно придумать кучу всего разложить в формочку кусочки фруктов и залить их желе, или сделать сиропы разного цвета и подливать их в формочку, чтоб желе получилось слоеным… Правило только одно — чем больше желатина, тем «крепче» будет желе.

Настоятельно рекомендую использовать для варенья, желе, конфитюра польский ZELFIX. Это такие пакетики (желтые, голубые, зеленые), ещ˚ есть специальный сахар с жельфиксом. Варить нужно 5 мин — всего. 1 пакетик ид˚т на 1 кг фрукты. Попробуйте… Очень вкуно получаются прот˚ртые фрукты.

Лимонное желе

На 1 лимон — 1 ст. сахара, 25 г желатина. В кастрюлю влить 3 ст. воды, всыпать сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп положить цедру, срезанную с половины лимона, и желатин, предварительно замоченный и отжатый. Из лимона выжать сок и, все время помешивая, влить в горячий сироп сок, довести ло кипения. Снять с плиты, разлить по формам.

Апельсиновое желе

На 1 апельсин — 1/2 ст. сахара, 15 г желатина Апельсины очистить, нарезать тонкими кружочками, отделить зерна, пересыпать ломтики сахаром (1/4 стакана) и оставить на полчаса, чтобы образовался сок. В кастрюлю всыпать 1/4 ст. сахара, залить 1,5 ст. воды и вскипятить. В приготовленный сироп положить замоченный и отжатый жел-н и апельсиновую цедру. Все время помешивая сироп, дать ему еще раз вскипеть и, сняв с огня, влить в сироп сок от апельсина. Остужать так же, как и лимонный сабж.

Желе из ягодного варенья

1 стакан варенья 1/2 стакана сахара 25 гр. желатина 2 ст. ложки ликера Варенье развести в 2 с половиной стаканах кипятка и выбрать ягоды в отдельную посуду. Сироп от варенья вылить в кастрюлю, добавить сахар, желатин и, помешивая, довести до кипения. Влить ликер, процедить и слегка охладить. Ягоды разложить по формочкам и залить желе. Охладить.

Желе из смородины

Большим количеством пектина обладает черная смородина. ЖЕЛЕ: ягоды протушивают до размягчения, затем перетирают через сито. К полученному соку добавляют сахар в равных объемах (1 ст. сока-1 ст. сахара). Перемешивают и доводят до кипения. Разливают в банки. Так же можно готовить желе из красной смородины, крыжовника.

Облепиховое желе

Облепиха перебирается, моется и выкладывается на противень. Нагреваем в духовке пока лопаться не начнет. Потом размалываем на миксере и протираем через плетеный дуршлаг(это чтобы от семян избавиться). Засыпаем сахар 1:1. Получается обалденное объеденье! Из малины варим варенье и протираем от косточек — > в итоге опять же получается желе

Вишневое желе

Вишни перебрать, промыть, размять и отжать из них сок. Мезгу засыпать сахаром, залить горячей водой и нагреть до кипения. Готовый сироп процедить, ввести в него предварительно замоченный желатин и, непрерывно помешивая вновь нагреть до кипения. После того как сироп закипит, снять его с огня, соединить с вишневым соком, процедить, разлить в формочки, охладить. На 100 г вишен: 3 ст. ложки сахара, 2.5 стакана воды, 20 г желатина.

Желе из цитрусовых

12 апельсинов, 3 лимона, 500 г сахара, 60 г желатина, 1\2 л воды. В теплой воде растворить желатин и сахар, добавить цедру двух апельсинов, соки лимонов и апельсинов, перемешать, процедить, разлить в формочки, поставить на холод. При подаче формы опустить на полминуты в хол. воду и опрокинуть.

Желе с красным вином

1 стакан красного вина 25 г. желатина 3/4 стакана сахара В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, положить замоченный желатин. Помешивая, довести сироп до кипения. Влить вино. Добавить немного ванилина и по вкусу разведенную кислоту. Горячий сироп процедить, слегка охладить и разлить в формочки.

Желе из клубники

отжать сок из клубники, сложить отжимки в кастрюлю налить воды и кипятить 5 мин. Затем процедить, соединить с соком, добавить 1/2 ст. песка, раствор?нный желатин, довести до кипения, разлить по формам и охладить. Перед подачей на стол форму опустить в горячую воду на 2–3 сек. и перевернуть на тарелку. Норма продуктов: 2 ст гор.воды, 3ст. ягод(можно и не клубники а любых) 1/2ст. песка, 1ст. ложка желатина.

Желе «Птичье молоко»

40 гр. желатина развести в 150 гр. воды, настоять 30 минут. Желтки растереть с 1 ст. сахара. Влить молоко — 1 стакан, ВСЫПАТЬ СТ. Л. муки, на водяной бане довести до кипения, постоянно помешивая. Массу остудить до комнатной темп. добавить 300 гр. слив. масла. Взбить. Желатин подогреть. Взбить 10 белко в крутую пену. Во взбитые белки быстро влить желатин. Смешать желтковый крем со взбитыми белками… И все это в холодильник — до полного замерзания. Потом желательно еще раз хорошо взбить, чтоб крем был рыхлым. А можно просто вывалить из той кастрюльки, в которой все это было на поднос, украсить чем-нибудь

Желе сметанное

1.200 г сметаны некислой базарной 100 г сахарной пудры 1ст. лож. желатина 0,5 стак. воды Желатин залить водой на час для набухания. Сметану взбить с сахарной пудрой. Желатин с водой нагревать помешивая до полного растворения. Охладить. Осторожно соединить со взбитой сметаной, взбить все. Охладить. Можно заливать порциями т. е. слоями(разного цвета, разных вкусов) Можно добавлять ваниль, какао, молотые(на кофемолке)орехи, коньяк и т. д. Можно так: залить один слой-охладить(в смысле чтоб застыло), теперь положить киви, клубнику, курагу, да что угодно и аккуратно по стенке влить вторую порцию желе. Желательно, чтобы фрукты не всплыли.

2. На стандартный пакетик желатина берется около 700 гр. сметаны, Желатин замачивается на 40 — 60 мин. В это время В посуду для заливки закладываю порезанные банан, яблоки, груши, курагу, киш-миш, мелко порезаный гр. орех. Нельзя кислые продукты, т. к. они препятствуют желированию. После размягчения, засыпается сахар примерно стакан, желатин доводится до кипения, но не кипятится, процеживается, дается немного остыть для того чтобы сметана не свернулась, после этого помешивая желатин заливается в сметану, перемешивается и все это выливается в подготовленную посуду.

Желе сливочное

Жнлатин растворяют в 3/4 стакана теплой воды, добавляют сахар, ваниль, тертый миндаль и кипятят. Раствор процеживают через сито. Сливки доводят до кипения, остуживают до комнатной температуры, помешивая, соединяют с раствором, заливают в форму и ставят на холод. Продукты: сливки — 3 стакана, желатин 13 г, вода -3/4 стакана, сахар — 120 г, миндаль — 10–12 шт., ванилин по вкусу.

Желе из кефира

0.5 л кефира, 2 ст.л. меда, 2 ч.л. желатина. Кастрюлю с набухшим желатином нагреть на водяной бане до растворения желатина. Охладить, добавить мед, перемешать. Соединить с кефиром и охлажденным желатином, разлить в порционную посуду и поставить в холодильник.

Желе шоколадное

4 чайных ложки какао, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки желатина. 2 чайные ложки желатина растворить в 80 г. воды. Подогреть, растворить. Смешать с закипяченным и остывшим какао. Разлить по формочкам и поставить в холодильник.

Можно сделать слоеное желе. Я делаю так: наливаю в формочку сметанное желе, ставлю в холодильник. Когда застынет, сверху наливаю шоколадное. Или наоборот.

Желатиновый тортик

Берутся пакетики желе, желательно различных цветов и сочетающихся вкусов (например, киви, малина-клубника, какой-нибудь цитрус). Я покупаю польские пакетики — они удобны в приготовлении желе. На пакетике написано, что он рассчитан на поллитра. Я наливаю немного меньше, но это только для тортика, когда просто так, то наоборот — больше. Надо взять емкость под тортик-желе. Самая удобная емкость — форма с вынимающимся дном, но можно взять и простой судок. На дно формы выкладываются фрукты-ягодки (кому, что нравится): кружки банан, киви, яблок. Все заливается чуть теплым желе из одного пакетика, затем ставится в холодильник примерно на полчаса. Делается желе из второго пакетика, но жидкости совсем чуть-чуть: только на то, чтобы его развести, немного охлаждается и смешивается с пачкой йогурта или десерта (есть такая ацидофильная паста). Застывший первый слой заливается второй. Третий слой желательно делать из желатинового пакетика светлого цвета (лимон, ананас, персик-абрикос). Воды — стакана полтора. На застывший второй слой кладутся фрукты-ягоды (дольки апельсина, мандарина, опять же яблоки и т. п.), заливается все желе и в холодильник. Сверху можно намазать взбитые белки, десерт «Снежка» (тоже из польских пакетиков). Если тортик был в форме с вываливающимся дном, то после застыва стенки убираются — очень красиво смотрится.

Мусс

Безжелатиновый мусс

яичные белки, сахарный песок и ягоды (вкуснее всего — с земляникой)…2 белка, 1 ст сахарного песка, 1 ст ягод или 0.5 повидла или варенья

Мусс на манной каше

Варится манная каша, но не на молоке, а на фруктовом сиропе (чаще всего используется клюква), а затем взбивается миксером, до образования густой пены, рассладывается по формам и помещается в холодильник.

Мусс из мака

Мак-250 г, сахар — 150, цедра 1 лимона, изюм -60, сливки — 500, желатин 25, грецкий орех — 60. Мак хорошо промыть и отварить в молоке до мягкости. Процедить. Пропустив мак 2 раза через мясорубку. Орехи измельчить. Цедру стереть с лимона мелкой теркой. Изюм промыть горячей водой. Охлажденные сливки взбить и добавить растворенный желатин, мак, цедру, орехи, сахар и изюм. Смешать, выложить на блюдо, поставить в холодильник на 1.5–2 часа. Можно украсить орехами. А можно подать с шоколадным сиропом: 20 г какао и 100 г сахара развести 100 г горйчей воды и довести до кипения. Чуть ванилина растворить в теплой воде (1:20) и добавить в сироп.

Мусс из свежих яблок

250 гр. яблок 3/4 стакана сахару 15 гр. желатина Яблоки промыть и нарезать тонкими ломтиками. Очистить от семечек. Залить 2 с половиной стаканами горячей воды и отварить до мягкости. Слить сок в другую посуду, а яблоки протереть через сито. В яблочный сок положить сахар и замоченный желатин. Все время помешивая, довести сироп до кипения и охладить. Охлажденный сироп перелить в другую посуду, добавить яблочное пюре, немного ванилина и взбить веничком до

образования пенистой массы. Как только масса загустеет, разлить в формочки и охладить. Мусс из других свежих фруктов приготовляют аналогичным способом.

Малиновый мусс

На шесть персон: 500 г. свежей малины (можно свежемороженной), 8 г. желатина, 1 ч.л. сахара или его заменителя, 2 яичных белка. Замочите желатин в холодной воде. Протрите малину через сито и отделите 250 г. полученного пюре. Отожмите желатин, положите его в маленькую кастрюлю, залейте водой и подогревайте на медленном огне до полного растворения. Слегка остудите. Смешайте желатиновый раствор с отмеренным малиновым пюре. Положите сахар, постепенно добавьте взбитые белки. Вылейте во влажную форму и поставьте в холодильник на 4 часа. Украсьте свежими фруктами и подавайте на стол с оставшимся малиновым пюре.

Мусс из ягод

Ягоды свежие или свежезамороженные перебрать и промыть в холодной воды. Размять ложкой и протереть сквозь сито. Выжимки от ягод залить 2 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. В полученный сок положить сахар и предварительно замоченный и отжаый желатин. Помешивая, доведите сироп до кипения. В охлажденный сироп выложить ягодное пюре и взбивать до образования пенистой массы. Как только масса загустеет, выложить ее в формы и охладить. На 1 стакан ягод 3/4 стакана сахару, 15 г. желатина.

Мусс из ревеня

Ревень моют, чистят, режут кусочками длиной 5–7 см, заливают холодной водой и варят до мягкости, после чего — вместе с отваром протирают через сито. В полученную массу кладут сахар и, доведя смесь до кипения, вводят предварительно замоченный и набухший желатин, вновь доводят до кипения, слегка охлаждают и взбивают до получения пышной пенистой массы. Затем раскладывают в формочки и — в холодильник. Примерные пропорции — ревень 300 г, сахар — 1 стакан, желатин — 2 ст. ложки, вода — 1 л.

Мармелад

Мармелад

Мармелад готовят из перезревших плодов и ягод. Их нужно перебрать, вымыть, удалить косточки, поврежденные места, затем варить и протереть через сито. Сахар ложить тогда, когда пюре загустеет. Пропорции сахаа и ягод зависят от того, какой кислоты вы хотите получить мармелад. Во время варки массу перемешивать деревянной ложкой, чтобы она не пригорела. Готовность определяется так: провести ложкой по дну таза, если остается бороздка, значит мармелад готов. Мармелад выложить в пастеризованные банки и стерилизовать 15 минут.

Мармелад из крыжовника

Крыжовник — 1 кг. Вода — 1–2 стакана. Сахарный песок — 600–800 г. Спелые, хорошо промытые ягоды крыжовника положить в таз, залить водой и варить на медленном огне, постоянно помешивая, растереть ягоды деревянной лопаткой или ложкой. Варить до тех пор, пока пена не станет собираться к центру таза. После этого массу протереть через сито, прибавить сахар и варить до загустения. Готовый мармелад разложить по формам и хранить закрытым в прохладном месте.

Мармелад из яблок

Яблоки — 1 кг. Сахарный песок — 1 кг. Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину и варить в закрытой посуде на слабом огне. После того, как яблоки разварятся, протереть их через сито. В пюре добавить такое же количество сахарного песка и варить, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока не загустеет. Готовый мармелад выложить ровным слоем на фарфоровое блюдо, смоченное холодной кипяченой водой, поставить в теплое место. Через 2–3 суток высохший мармелад нарезать на небольшие квадратики и обвалять в сахарном песке. Хранить его в стеклянных банках, покрытых пергаментной бумагой в сухом месте.

Обычно его длают из фруктов (яблок, абрикосов, груш, слив, персиков, и т. д.), ягод (малина, клубника и т. п.), дыни, винограда и др. Фрукты варят до мягкости, протирают в пюре, добавляют сахар (на 1 кг фруктов — 600 г) и, помешивая дерев. ложкой, уваривают до загустения. В ягодный М. сахара дет больше, где-то грамм 750–800, для дынного — 500 г, для виноградного — 1 кг. Хранить можно в банках, под крышкой или просто завязанных бумагой, в прохладе. Или, если получится густой, можно обвалять в сах. пудре и нарезать.

Мармелад на лимонаде

1 бутылка лимонада, 50 г желатина, 5 стаканов сахара, 1 ч.л. лимонной кислоты, 1 капля фруктовой эсенции (если есть). Желатин размешать с лимонадом и оставить постоять 2 часа. Затем добавить сах. песок, лимонную кислоту, фруктовую эсенцию и все это поставить на медленный огонь, при помешивании достичь растворения сахара (но не кипятить). Потом вылить в плоскую посуду и выставить на холод (на 6 часов). После этого выложить на стол, вырезать формочками и каждый кусочек обвалять в сахаре.

Фрукты

Салат из фруктов с мороженым

Бананы нарезаются кружочками; мандарины, апельсины — кусочками. Все это перемешивается со сливочным мороженым. Фрукты можно класть самые разнообразные.

Фрукты по рецепту Виктора Гюго

6 яблоко, 6 груш, 7ст. ложек сахарного песка с ванилью, 2 стакана молока, 6 ч. ложек муки, 1,5 ст. ложки масла, 3 яйца. Груши и яблоки очистить, порезать, положить слоями в глубокое огнеупорное блюдо, пересыпать сахаром с ванилью (3,5 ст. ложки). Вскипятить стакан молока. Влить в него тонкой струйкой, мешая, еще стакан молока, разведенный с 6 ч. ложками муки. Когда вскипит и загустеет, добавить 1ст. ложку масла, перемешать, остудить. Смешать с тремя желтками, растертыми с остальным сахаром и ванилью. Положить 3 взбитых белка, перемешать, покрыть этой смесью фрукты. Посыпать сахарным песком, сбрызнуть маслом, подрумянить в духовке. Подавать к фруктам сливки или молоко.

Фламбированные фрукты

1. Бананы очистить и разрезать вдоль 2.Сахар высыпать в сковороду и, не помешивая, держать на огне, пока не расплавится. Бананы обвалять сначала в сахарной пудре, затем опустить в расплавленный сахар. 3.Влить лимонный и апельсиновый сок, подогреть. 4.Ром налить в половник, зажечь и вылить в сковороду на бананы. 5.Сразу же разложить вместе с мороженым в вазочки. Нужно: 3 банана,100 г сахара,2 ст. ложки сахарной пудры, сок 2 апельсинов и 1 лимона,80 мл крепкого рома, 250 г ванильного мороженого.

Фрукты жареные в тесте

1. From: Yana A 2:5030/82.9 450 г. свежих фруктов. Бананы, ананасы, яблоки, груши нарезать на ломтики. Маленькие по

размеру фрукты или ягоды, такие как клубника, можно жарить целиком. 200 г. муки 1 ст.л. сухого молока(по желанию) 0.5 ч.л. пекарского порошка или соды(по желанию) 300 мл. теплого молока корица Смешайте все компаненты и взбейте венчиком тесто, достаточно густое, чтобы оно обволакивало фрукты. Положите в тесто горсть фруктов, перемешайте так, чтобы каждый кусок полностью покрылся тестом. Нагрейте топленое масло в невысокой кастрюле на среднем огне. Масло готово, если капля теста, упавшая в него, пузырится и сразу поднимается на поверхность. Вынимайте кусочки фруктов из теста и осторожно опускайте их в горячее масло. Жарьте 3–4 мин, пока они не станут золотисто-коричневыми и хрустящими. Вынуть шумовкой и положить в дуршлаг, чтобы масло стекло. Посыпать сахарной пудрой.

2. ЯБЛОКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ 300 гмуки,4 яйца, 100 гмелкого сахара. 40 г рома. 50 г сахарной пудры, 500 г яблок, очищенных от сердцевины, масло сливочное для жаренья — по надобносм. Из яиц, сахара и муки замесить вязкое тесто до консистенции густой сметены. Очищенные яблоки нарезать дольками или кружочками, обмакнуть каждый кусочек в тесто и быстро опустить в кипящее масло. Готовые зарумянившиеся яблоки в тесте сложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой. Жаренные в тесте яблоки особенно любят дети. Это блюдо следует подавать на десерте с безалкогольными коктейлями, соками, а также к горячим налиткам чаю, кофе, какое, жидкому шоколаду. Будет очень вкусно, если перед тем, как опустить кусочки яблок в тесто, слегка посыпать их молотой корицей

Фрукты в шоколаде

Растопляют одну или две большие плиты шоколада, ставят на стол и вместе с этим ставят несколько блюд с кусочками фруктов, что-то типа мармелада, бананы и т. п. нацепляют их ни вилку, макают в расплавленный шоколад и в рот.

Фруктовые салаты

Взять яблоки, очистить от кожуры и семян, порезать кусочками такого размера, какого будут сделаны все компоненты, сбрызнуть какой-нибудь кислотой, чтобы не темнели, да тем же апельсиновым соком. Апельсины очистить, дольки аккуратно освободить от внутренней оболочки острым ножом (чтобы ни в

коем случае не раздавить) порезать на кусочки (о размере не напоминаю). Часть кожуры (цедру) выжать на яблоки, оставшуюся выжать перед подачей. Точнее, не выжать, а согнуть, чтобы все брызги в салатницу попали, и никаких капель, они горчат. Добавить грецкие (мне с ними больше нравится — пикантнее) орехи, мелко порезанные и вымоченные в коньяке в течение нескольких часов. Желательно освободить их от внутренней кожицы. Посыпать корицей. Добавить коньяк и малиновый ликер или наливку (если за столом будут дети — сироп). Перемешать, дать пропитаться. Залить либо взбитой с сахаром сметаной, либо, что гораздо лучше, взбитыми сливками, в сметану или сливки добавить немного какао и ванилина, но немного, чтобы не забить вкус, выдавить оставшуюся цедру, перемешать, посыпать тертым шоколадом или гранулированным какао с сахаром. Лучше не охдаждать, пускай будет комнатной температуры, вкус будет более ярким. Подавать к шампанскому, дессертному вину. По сути дела это — основа, общая идея. Берите любые сочетающиеся друг с другом наборы фруктов. А попорции по вкусу. Поровну яблок и апельсинов, сливок, чтобы сочно было, орехов — штук 5–6 на пару яблок и апельсинов, короче, чтобы вкусно было и во вкусе ничего не выпирало. Вместо сметаны или взбитых сливок можно использовать взбитое сливочное мороженное.

Салат из апельсинов и киви

Время приготовления — около 15 минут На 1 порцию: — 1 небольшой апельсин — 1 киви — 100 г творога — 1 ст.л. любых орехов Апельсин очистить от шкурки, разделить на дольки, очистить от пленочек. Киви очистить и порезать на дольки. Если в процессе разделывания апельсина выделился сок, то добавить его в творог. Также в творог положить немного сахара, часть измельченных орехов. Творог выложить на терелочку, декоративно выложить на него дольки киви и апельсина, посыпать оставшимися орехами.

Дессерт «Мон-Плезир»

Всевозможные фрукты, рекомендуются бананы, яблоки, груши, киви с добавлением изюма, кураги, орехов — все мелко нарезается, укладывается в салатник, заливается сметанным желе и — в холодильник.

Чернослив

1. Берем чернослив и держим его в воде до тех пор пока мягким не станет. Вынимаем косточки и на их место кладем четвертинку грецкого ореха. Полученную вкуснятину укладываем в салатник и заливаем сметаной, взбитой с сахаром (сахар по вкусу) и ставим в холодильник, часов на 6–8 для того, чтобы пропиталось получше. Можно залить взбитыми с сахаром белками или взбитой сметаной (опять-таки с сахаром). А еще лучше чернослив заменить на порезанные бананы. Если все это складывается в прозрачную мисочку, то тогда лучше слоями: на дно бананы, потом грецкие орехи, потом белки с орехами, потом просто белки..

2. А еще очень вкусный салат получается из чернослива + морковка + сметана + грецкие орехи. Из чернослива удалить косточку, порезать, добавить тертую морковку, орехи, немного сахара и залить сметаной. Получается очень вкусно, только если его поставить в холодильник, он сухой становится

3… можно обмакнуть еще в растопленный шоколад или глазурьку шок. сделать — будут шоколадные конфетки

Бананы поджаренные в гриле

Время приготовления — около 15 минут. На 1 порцию — 1 небольшой банан — 1 ч.л. жидкого меда — 4 половинки ядер грецкого ореха Разогреть гриль (духовку). Бананы очистить, разрезать пополам вдоль. Места разреза смазать медом. Порубить грецкие орехи, посыпать половинки бананов. Запекать 5 минут.

Морковное пюре с изюмом

6 морковей 2 ст. ложки изюма 3 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки сливок 1 ст. ложка лимонного сока Морковь натереть на крупной терке, добавить промытый изюм, лимонный сок и проварить 5–7 мин. Сливки взбить с растительным маслом и полить этой смесью морковь.

Моченые яблоки

Для мочения берут зрелые яблоки осенних и раннезимних сортов. Желательно средние и мелкие. Лучше использовать деревянные бочки, к-рые ошпаривают, выстилают ошпаренной соломой (она придает яблокам золотист. цвет) или листьями вишни или черной смородины. Яблоки укладывают рядами,

хвостиками вверх. Каждые 2–3 ряда перекладывают соломой. Раствор для заливки: 10 л воды довести до кипения, + 400 г сахара и 25 г соли, 150 г ржаной муки. Залить яблоки хол. раствором так, чтобы они были слегка покрыты. Оставить емкость на 10 дней при t = 20–25 С. Ежедневно снимать пену, добавлять раствор. Затем — перенести в прохл. место. Брожение закончится через 25–30 дней.

Яблоки, моченые с медом. Рецепт — см. выше. Заливка: растворить в 10 л воды 2 стак. меда, 100 г соли. Кипятить 30 мин.

Печеные яблоки

4 яблока очистить, разрезать поперек пополам, вынуть сердцевину. Яблоки выложить в кастрюлю; добавить цедру и сок одного лимона, 1 ч.л. сахара и 150 мл. белого вина. Немного потушить ~8 мин. Остудить. 2 желтка, 1 ст.л. муки, 1/4 п. ванилина, 1 ст.л. белого вина растереть в пену; добавить взбитые с 2 ст.л. сахара 3 белка (я делала 2 — вполне хватает). Вынуть половинки яблок, дать жидкости стечь; заполнить их кремообразной массой, посыпать миндалем (при наличии оного). Запечь в духовке. 20 °С, 6–8 мин. Подавать горячими (холодные тоже прекрасно употребляются). При подаче посыпать сахарной пудрой.

Яблоки в тесте

0.5 кг яблок, 4 ст.л. сахара, 2 ст.л. коньяка, 250 г муки, 2 яйца, 1 ст. молока, щепотка соли. Яблоки очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, положить в миску, присыпать 2 ст.л. сахара и полить коньяком. Муку, яйца, соль и молоко замесить, хорошо взбить, положить в тесто яблоки и размешать. Выложить в смазанную маслом форму и поставить в разогретую (до 18 °С) духовку на 45 мин. После выпечки дать форме постоять 10–15 мин., а затем опрокинуть содержимое на блюдо. Подавать можно и в холодном, и в горячем виде.

Разное

Самбук из яблок

10 яблок, 300 г сахара, 7 белков, 2ст ложки желатина, 1 бутылка 30 % сливок. Яблоки почистить, сварить до мягкости с 0.5 стакана воды, протереть, взбивать в тазу со льдом, прибавляя белки по одному. Не переставая взбивать постепенно добавить сахар, растворенный в 0.5 стакана воды желатин, добавить взбитые сливки и осторожно промешать сверху вниз. Полжить в форму и поставить в холодильник.

Самбук-крем

45 г манной крупы, 250 г сока (яблочный, манго, вишневый — почти любой, по вкусу), или 200 г сиропа, 50 г сахара для С. с сиропом или 150 г сахара для С. с соком, 20 г желатина, 550 г воды. Крупу залить водой с лимонной кислотой, размешать и оставить набухать на 5–6 ч. при комн. температуре. Набухшую крупу положит в горячую воду, довести до кипения и варить 15–20 мин., помешивая. Охладить до t = 40–45 С и влить сок (сироп). Добавить сахар и взбить до пышной массы. Ввести растворенный в воде желатин и снова взбить. Рзложить в формочки и охладить.

Пастила из яблок

1. Очищаем и нарезаем 1 кг кисоых яблок, варим с 0,5 литра воды до размягчения. Пропускаем вместе с соком через металлическое сито. Берем 1,25 кг яблочного пюре и добавляем 1 кг сахара. Ставим на огонь в широком тазу, размешиваем лопаточкой. Проба на готовность: остуженная на тарелке пастила должна иметь густоту желе. Перед снятием с огня можно добавить немного лимонной кислоты в порошке. Выливаем теплую пастилу на густое полотно, накрываем сверху пергаментной бумагой. После того, как пастила остынет, ее можно употреблять в пищу.

2. Из печеных яблок готовят пюре, соединяют с сахаром (1:1) и варят, помешивая, до ср. густоты. Затем массу слоем 1–1.5 см разлить на противень \ любой фанерн. лист, покрытый пергаментом. Сушить в духовке при t = 50–6 °С 12 час. и

проверять, чтобы масса не подгорела

Пастила из малины

Малину перебрать, засыпать в кастрюлю под крышкой и поставить в негорячую духовку. Когда распарится, размять дер. ложкой, протереть через сито, соединить с сах. пудрой и варить до густоты желе. Разлить слоем на лист с пергаментом, посыпанный сах. пудрой и сушить при t не выше 10 °С. Посыпать сах. пудрой.

Дессерт

состав 400 гр сах песка 17 гр желатина 200 гр сл масла 100 гр сгущ молока 6 белков лимонная кислота 1 Из 168 гр холодной воды и 400 гр сах песка сварить сироп, так, чтобы капля не растекалась. 2. 17 гр желатина растворить в 40 гр воды до набухания. 3. Приготовить крем из 200 гр сл. масла и 100 гр. сгущ. молока, добавить ванилин. 4. 6 белков взбить в миксере с лимонной кислотой до образрования стойкой пены. 5. Сироп /п.1/ в разогретом виде вливаем в белковую пену, не переставая взбивать, потом влить желатин /п.2/ разогретый, продолжая взбивать, потом бросать крем /п.3/ и взбивать не прерываясь. 6. Емкость с бортиками застелить пленкой, и залить массу из миксера, поставить в холодильник. 7.Когда масса застынет, ее можно положить на какое-нибудь основание /бисквит, корж и др./ и залить глазурью из шоколада. Но вкуснее просто выложить на блюдо и залить кисленьким желе /клюква, кр. смородина/. P.S. Самое главное в технологии приготовления то, что готовить надо вдвоем одновременно, тогда вся процедура занимает 16 минут. Т. е. пока один варит сироп и греет желатин, другой взбивает крем и белки. Когда сироп сварится его сразу кипящим вливать о-о-о-о-чень тонкой струйкой в белки и перемешивать миксером всю массу — смысл в том чтобы заварить всю массу белков горячим сиропом, а не просто перемешать.

Дессерт «Ласточкины гнезда»

Белки взбить с небольшим количеством сахара, постепенно добавляя его; орехи порубить и добавить к взбитым белкам. Десертной ложкой осторожно брать пенистую массу, смешаную с

орехами и класть на противень, смазанный жиром. Печь на слабом огне 150 гр сахара, 3 белка, 150 гр миндаля или орехов.

Творожная пасха

Первое. Традиционная пасха должна иметь форму четырехгранной пирамиды с усеченным верхом. Поскольку таких готовых форм не найти, то придется обходиться какими-нибудь подручными средствами. Второе. Творог для пасхи лучше покупать развесной — он посуше. Если такой возможности нет, то творог перед приготовлением нужно отжать под прессом. Третье — сахарный песок должен быть как можно более мелкий. Четвертое — все пасхи в конце приготовления на несколько часов (от 2 до 5 в зависимости от сухости творога) кладутся под пресс — то есть творожной массой заполняется форма, сверху — гнет. Пасха должны улежаться и уплотниться перед выкладыванием на блюдо. Держать пасху под прессом надо на холоде.

1. В 800 гр протертого сквозь сито творога (лучше домашнего или рыночного), добавить четверть пачки размягченного сливочного масла и 1–2 ст.л. сметаны, сахар по вкусу. В отдельной кастрюльке взбить 5 желтков и 5 ст.л. сахара, влить пакетик сливок (~250 мл), и поставить на огонь, непрерывно помешивая до загустения. Дать чуть остыть и смешать с творогом. Добавить изюм (предварительно замоченный), орехи, цукаты. Плотно утрамбовать в форму. Если нет специальной пасхальной формы, то вполне и без затей можно обойтись пиалай или мисочкой. В пасхальное утро мисочку перевернуть на блюдо, аккуратнейшим образом извлечи пасху. Хорошо бы залить сладким сливочным соусом (на 1 стак. сливок — 1 ст.л. сахара и 1 ст.л. крахмала, загустить на медленном огне), а сверху украсить оставшимися орехами, цукатами, изюмом…

2. Сырая пасха с цукатами. 1 кг творога, 1.5 стак. сахара, 300 г слив. масла, 3 яйца, стак. цукатов, ваниль. Творог и масло протереть через сито, затем соединить. Отдельно растереть добела желтки с 1/2 стак. сахара и взбить белки. Все соединить, добавить оставшийся сахар, ваниль, нарезанные цукаты. Положить в форму и под гнет. Поставить на холод на 2 сут.

3. Царская пасха. 1 кг творога, 400 г масла, 200 г сливок, 5 желтков, 2 стак. сахара, 1.5 стак. цукатов или изюма, ваниль. Масло растереть добела, желтки растереть с сахаром и ванилью, все соединить. Хорошо перемешать, добавить протертый творог, перемешать. Затем добавить взбитые сливки, осторожно перемешать, добавить цукаты. Выложить в форму.

4. Пасха из ряженки. 2 л ряженки, 2 л молока, 100 г масла, 300 г сметаны, 6 желтков, 1.5 стак. сахара, ваниль. Ряженку соединить с молоком и сметаной, добавить растертые с сахаром желтки, довести до кипения при постоянном помешивании. еск. минут кипятить, пока не отойдет сыворотка. Охладить. Подвесить в марле часа на 2, чтобы сыворотка стекла. Массу протереть через сито, добавить растертое с сахаром слив. масло, ваниль, хорошо перемешать. Выложить в форму.

5. 3 литра молока, 0.5 кг сметаны, 6 яиц, 1 стакан изюма, 1 стакан сахарного песка, 200 гр масла, 0.5 стакана очищенных грецких орехов, 50 гр шоколада. Молоко, сметану, яйца смешиваем и ставим в духовку в БОЛЬШОЙ кастрюле (а то убежит) на средний огонь на 2.5–3.0 часа до появления сыворотки. Отбрасываем это дело на марлю и подвешиваем чтоб стекло. Далее, не вынимая из марли, ставим под гнет в холодильник, чтобы удалить оставшуюся влагу (часа на три). Полученный творог, вместе с маслом пропускаем через мясорубку. В полученную массу добавляем сахарный песок, изюм, тертые орехи и шоколад. Все это тщательно перемешиваем, чтобы разошелся сахарный песок. Раскладываем по банкам и ставим в холодильник.

ПАСХА РОЗОВАЯ 800 гр творога 200 гр варенья — не очень жидкого, чем меньше сиропа, тем лучше 100 гр сливочного масла 2–3 стакана свежей густой сметаны — лучше с рынка сахар — по вкусу Здесь особых премудростей нет — просто все перемешивается, но форму перед наполнением следует выложить тонкой салфеткой.

Кутья

500 г риса промыть и залить холодной водой, довести до кипения, откинуть на сито и промыть холодной водой. Затем рис снова залить большим количеством холодной воды и варить до готовности, не мешая. Воду слить, рис охладить. Ошпаренный кипятком сладкий миндаль растереть, добавить сахарный песок, размешав, развести небольшим количеством воды и соедить с рисом. Размешав массу, добавить вымытый и ошпаренный кипятком изюм, корицу и снова тщательно перемешать. Выложить на большую тарелку, сверху обровнять и посыпать по вкусу сахарной пудрой. Вместо сахара можно использовать разведенный с водой мед.

Марокканский десерт

200 г риса, 0.5 л молока, 80 г сахара, ванилин, соль, 1 ст.л. слив. масла. Подливка: 100 г сах. пудры, 2 ст.л. какао, 1 ст.л. воды, 2 ст.л. жира. Рис отварить в молоке, добавить сахар, ванилин, масло. Охладить и разложить в чашки. Добавить к сах. пудре какао, горячую воду, перемешать, + жир. Залить полученным теплым соусом рис. Подать холодным.

ы1. разогреваю молоко и в него натертый на крупной терке шоколад всыпаю! Ну и потот собственно все это перемешивается до образования однообразной констинстенции у все! Обычно на стакан молока пол-плитки натурального шоколада

2. Растопить шоколад в высокой посуде, добавить молоко, довести до кипения трижды, когда третий раз закипит, снять с огня и взбить.

3. смешиваем 2 ч. ложки какао, 3 ст. ложки сахара и 2 ст. ложки сметаны, варим это на медленном огне до полного растворения сахара (около 5 мин), затем не снимая с огня добавить 20–30 г мягкого сливочного масла(около 1 ст. ложки) и варить до образования однородной массы (чем дольше варишь, тем гуще получается шоколад)

Шарики из орехов и изюма

Очищенные, поджаренные орехи, промытый изюм без косточек и сухари пропустить 2 раза через мясорубку, добавить фруктовой эссенции, хорошо перемешать, сделать шарики величиной с грецкий орех, обвалять в сахарной пудре, выложить в вазу, подать к столу.

Морковная халава

Морковная халава очень популярна в Северной Индии. Чтобы халава получилась хорошей, важно, чтобы морковь была натерта на тонкие и как можно более длинные «стружки». Эту халаву можно делать и без молока. В этом случае добавьте немного больше масла и держите ее на огне, пока она не приобретет консистенцию мармелада. 900 г свежей моркови 3/4 чашки (150 г) масла 2 чашки (500 мл) молока 3/4 чашки (150 г) сахара 3 ст.л. изюма 3 ст.л. орехов Натрите на мелкой терке морковь. Растопите масло в кастрюле и положите туда натертую морковь. Жарьте ее без крышки на среднем огне около 10 мин, часто помешивая, чтобы она не подгорала. Добавьте молоко, сахар, изюм и орехи. Варите халаву еще 20–30 мин, пока она не

загустеет и не превратится в однородную массу. Положите халаву на сервировочное блюдо. Когда она немного остынет, сформируйте ее в кругдый пласт толщиной 3 см. Охлаждайте 30 мин. Затем нарежьте на куски и подавайте на десерт. Время приготовления — 50 мин. Время охлаждения — 30 мин

Сахарная мастика

Свежая сахарная и молочная мастика пластична. Поэтому из нее, как из пластилина, легкосделать различные украшения. Приготовление Желатин — 10 г вода 150 г сахарная пудра 930 г патока 50 г фруктовая эсенция 0.5 г Выход 1000 г Желатин прмывают, заливая его холодной водой, затем воду сливают, а желатин вновь заливают водой (ее температура не должна превышать 20–25 град С). Дают ему набухнуть (около 2-х часов), ставят на слабый огонь и нагревают до его полного растворения. Просеянную сахарную пудрунасыпают горкой на деревянный или мраморный стол (от алюминия пудра темнеет), делают в ней углубление, в которое вливают патоку, растворенный желатин и фруктовую эсенцию. Быстро перемешивают, чтобы получилась однородная белая или слегкасерoватаямасса. Из этогобезобразия и рекомендуют лепить цветы.

Сухое мороженое

Большой кастрюль со льдом и _СОЛЬЮ_ставится маленький кастрюльчик с этой сладкой смесью. Периодически _помешивается_. Можно провести мероприятия по уменьшению теплоотдачи стенками болшой кастрюли или льда побольше или вообще все — в холодильник;) или камеру там холодильную, но… помешивать неудобно и не то уже что-то. Соль не для прикола — температура получается заметно ниже ноля, процесс идет быстрее. И вот еще — лучше не молоко магазинное-разведеное водой использовать, а сливки… — льда поменьше будет и питательнее

Мороженое

Для начала о продуктах. Все продукты должны перед приготовлением полежать в холодильнике. Если используется взбитый яичный белок, то яйца необходимо наоборот —

выложить из холодильника. По поводу молока и сливок — необходимо хорошо охладить, сливки должны иметь наибольший процент жирности — этим достигается более стойкое состояние взбитых сливок и наиболее сильный вкус. Если будет написано, что «сливки взбить», то их нужно все-же взбивать чуть-чуть не до конца — тогда достигается лучшее перемешивание с остальными составляющими. Сахар использовать лучше всего мелкий, или пудру — он легче растворяется. Хотя это дело вкуса — можно использовать и коричневый сахар и просто мед Фрукты типа бананов, яблок и слив при их пюрировании быстро окисляются — теряют цвет, поэтому лучше всего добавить несколько капель лимонного сока. Смеси, которые содержат алкоголь обрабатываются(замораживаются) немного дольше. Если нужен сироп — то взять 200 гр. воды, и 200 гр. сахара. Растворить в воде сахар и нагревать, собирая все время пену. Прокипятить около 1 минуты. Дольно получится около 300 гр. сиропа.

1. У трех яиц отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром на водяной бане (я просто использую миску с кипятком) до белого цвета. Белки хорошо взбить и добавить сахар. На каждый белок или желток брать 1 ст. ложку сахара. Два пакетика по 250 мл сливок (1/2л молока) хорошо взбить. В желтки положить белки, а потом сливки и хорошо перемешать. Можно замораживать. Вкус — как в кафе-мороженом лет 15 назад. Наполнители. Лучше всего — размятые ягоды, целые становятся льдышками, а с сиропом мороженое становится просто «фруктовым».

2. Сливочное мороженое. На 3 стак. сливок или молока — 1.25 стак. сахара, 3 яйца, 1/4 порошка ванилина. Желтки смешать с сахаром, ванилью, растереть и развести горячими сливками, порставить на огонь и варить до загустения при постоянном помешивании. Когда смесь загустеет и с поверхности исчезнет пена, массу процедить через сито охладить. Затем массу вылить в форму и заморозить.

Кулфи (индийское мороженое)

1 банка сладкого сгущенного молока, 5 чашек (немного менее литра — грамм 850–900) молока, измельченные орехи (по степени годности — миндаль, арахис, несоленые кешью, смесь фундука и грецкого, но лучше все же миндаль), 2 чайн. ложки кукурузной муки (в крайнем случае 1 чайн.л. пшеничной и чуть болльше 1 ч.л. крахмала, но это похуже), 2 чайн. ложки истертого кардамону, шафран по вкусу, на кончике ножа ванили и при

желании на кончике ножа корицы. Смешать вместе молоко сгущенное и обычное. Беспрестанно помешивая, довести до кипения. Муку развести до гукстоты сметаны в двух ч.л. воды, добавить тонкой струйкой при помешивании в молоко, кипятить еще 2–3 минуты, покуда не загустеет. После снять с огня, добавить толченые (не в пыль, кусочками!) орехи и пряности, охладить (просто на воздухе); затем разлить по формочкам и поместить в холодильник на ночь (примерно на 8 часов). Традиционные формочки для кулфи — такие глиняные цилиндрики. Конечно, это не важно, на вкус не влияет. Подается обыкновенно со свежими очищенными и нарезанными на ломтики фруктами: например, манго, папайей, дыней, грушей, киви, бананами, персиками, или выкладывается из формочки сверху фруктового салата из таких фрукитов (кислых фруктов не подавать).

Крем-брюле

— 5 кусков сахара (рафинад кусковой) смоченных в воде подрумянивают на сковороде, затем доливают воды и поджаривают до приобретения массой цвета черного кофе, смешивают 5 желтков, растертых со стаканом сахара и разбавленных двумя стаканами густых сливок. Смесь ставят на плиту и мешают ложкой пока она не сгустится, после чего смешивают с пережареным сахаром, процеживают через сито и взбивают на льду. В эту массу прибавляют полторы чайные ложки распущенного желатина, предварительно процеженного, потом вдивают 2 стакана сливок, все вымешивают и выносят на холод.

Крем с ромом

Растереть 8 желтков и 2 стакана сахара влить через ситечко сок из 4 лимонов, выложить эту массу в кастрюдьку, поставить на плиту и вымешивать постоянно ложкой, чтобы все сильно нагрелось, но не закипело. Жидкости дают остыть, прибавляют 3 чайные ложки желатина, распущенного в горячей воде и рюмку роа, все вымешивают взбивают, а когда масса начнет густеть вливают пену из оставшихся белков, вымешивают еще раз, кладут в форму и выносят на лед.

Pop-Corn

Берем кастрюлю наливаю немного подсолнечного масла и засыпаю зерно кукурузы тонким слоем чтобы было только дно закрыто. Закрываем плотно крышкой и на медленный огонь. Как только большая часть раскроется, посыпаю немного сахаром или солью, закрываю крышку и встряхиваю кастрюлю, еще секунд 5-10 и высыпаю на тарелку и можно кушать горячую или холодную;)

Для попкорна используется специальная кукурузка — кочан длиной 7 — 10 см. зерна черные, мелкие.

Конфеты

Сахар имеет свои законы кипения, плавления, тягучести, хрупкости. Без их знания невозможно хорошо приготовить ни одного кондитерского изделия. В домашнем хозяйстве готовность сахарного сиропа определяют по характерным внешним признакам, которые называют пробами. Всего их двенадцать.

1. Жидкий сироп. не липкий, насыщенность сахаром невелика. употребляется для компотов и легких шербетов (горячий сироп с фруктовым соком) 2. тонкая нитка. слабо насыщенный сироп дающий тонкую быстро рвущуюся нитку употребляется для варки варенья и заливки зимних компотов 3. средняя нитка держится немного покрепче 4. толстая нитка. густой сироп, смоченные им пальцы разъединяются с трудом образуя довольно толстую нитку, способную застыть, употребляется для всех видов варенья 5.слабая помадка. если опустить небольшое количество в стакан с холодной водой образуется рыхлая масса похожая на сметану (надо быть готовым к загустению сахара) 6. помадка. капля в стакане холодной воды похожа на плотное масло. проба неустойчивая, если нужна она, кипение останавливают 7.слабый шарик. в холодной воде застывает до консистенции хлебного мякиша употребляется для помадок, тянучек, конфетных начинок, смокв 8. твердый шарик. кипящий сахар в стакане холодной воды застывает в плотный шарик. применяется исключительно для конфет, ириса, тянучек 9. треск. кипящий сахар берут на вилку и сильно дуют, если сахар моментально превращается в пленку или пузырь и слетает с вилки — готово употребляется для печенья, тортов, безе и конфет 10. карамель. кипящий сахар влитый в холодную воду должен образовать сосульку, которая не пристает к зубав и рассыпается подобно стеклу от удара употребляется для конфет, леденцов, монпасье 11.перепуск. хрупкость такая же, но цвет желтовато-коричневый употребляется для грильяжа, подкрашивания кремов, напитков, придания аромата пуншу, жженке 12. Жженка. сахар

становится коричневым, появляется едкий дымок. Разводится кипятком, липкий сироп употребляется для подкраски начинок пряников, глазури, кваса, мороженого крембрюле, тортов, напитков Сахар очищают от пены до того, как опустить другие продукты. Рекомендуется рфинад или колотый сахар. Положив сахар в воду нужно все время помешивать до растворения, но как только весь распустится — мешать нельзя, это вызовет кристаллизацию. После снятия пены рекомендуется мокрой тряпочкой обмыть края посуды, чтобы не нарастал ком. Варят сиропы на сильном ровном огне. Для варки используют металлическую толстостенную посуду с выпуклым дном, лучше специальные медные и латунные тазы.

Помадка

молочная Сахар распустить в молоке, вскипятить, при пробе 3-4добавить масло, патоку, уварить до пробы 7, снять с огня, подкрасить и ароматизировать часть шоколадом, часть жженым сахаром. Сливочная. Сварить все компоненты, при пробе 1 перелить в чистую посуду и варить до пробы 6, подкрасить и ароматизировать. помадку-полуфабрикат (и ту и другую) выложить на доску, сбрызнутую холодной водой, желательно мраморную, но подойдет покрытая пергаментом и смазанная маслом вымесить пока теплая, охладить, затем сбивать лопаткой в более плотную массу, которую затем раскатывать, стараясь сделать как тесто. Затем раскатать колбаски, нарезать кусочками 1.5 см слегка сплющить и уложить в фольгу или бумагу, оставляя полуоткрытыми. Через 2–3 часа помадка окончательно подсыхает, укрепляется. на 1 л молока 0.5 кг сахара 25 г слив масла 150 г патоки(белой) 25 г порошка какао, 10 г шоколада, 0.5 пакетика ванилина. если нет патоки, можно добавить 2.5 ч л 3проц уксуса или 25 капель р-ра лимонной кислоты (1 чл кислоты и 1 чл гор воды) или пакет сливок 300 г сахара 0.25 пакетика ванилина шоколад какао жженка

Конфеты из апельсиновой кожуры

Продукты: 500 г апельсиновой кожуры, 50 г сахара. Апельсиновую кожуру залить холодной водой и вымачить двое суток, постоянно меняя воду. Вымоченную кожуру варит пока она не станет мягкой, воду слить. Сваренную кожуру пропустить через мясорубку. Полученную массу перемешать с сахаром и

варить, пока она не загустеет. Готовую массу сформировать в кружочки, обвалять в сахаре.

Цукаты из арбузных корок

Удалить корку с прилегающей зеленой частью, нарезать на кусочки, залить водой и варить 10–15 мин., затем охладить холодной. Дать воде стечь, положить в кипящий сах. сироп (на 1 кг корок — 1.2 кг сахара, 2 стак. воды) и варить в 3–4 приема с выстаиванием. В конце варки положить 3 г лимонной к-ты. Готовность — по термометру (t = 108 С). Снять с огня, дать сиропу стечь, разложить на тарелки и подсушить на воздухе. Можно посыпать сахаром.

Цукаты из апельсиновых корок

1. Берешь апеельсиновые корки содранные со свежего апельсина размером примерно эдак сантиметра 2 на 2 хотя и необязательно. Далелее делаешь сироп: стакана 2 сахара увлажняешь водой и на плиту. Как сахар растворится бросаешь туда корки и варишь помешивая (следи чтоб не подгарели). Когда корки станут прозрачными вылавливаешь и пересыпаешь сахаром. Важное замечание если недоварить то цукаты будут горчить.

2. From: Helena Karpova 2:5030/424.44 Корочки срезаешь, режешь достаточно меленько (чуть бОльшими кусочками, чем будут «конфетки» — они увариваются потом), вымачиваешь дня два-три (воду периодически нужно менять). Потом чуть провариваешь, недолго, минут 15, эту воду тоже сливаешь. Делаешь сироп, как обычно для варенья — на килограмм корок берешь сахара где-то кило двести, два-три стакана воды. Когда сироп закипит, засыпаешь в него корки и снимаешь с огня, настаиваешь еще полдня. Потом уже варишь «всерьез» — пока корочки не станут прозрачными, а сироп не станет «тянуться». Вынимаешь, даешь сиропу немного стечь и высыпаешь все это безобразие на лист пергамента или на поднос, засыпанный сахарным песком ровным слоем. Через несколько часов они подсушатся и можно будет сложить их в коробочку.

Шоколадные конфеты

1. Продукты: 100 г сахарной пудры, 60 г сливочного маргарина, 100 какао-порошка, орехи. В растопленный маргарин положить сахар, какао, перемешать. Из полученной массы

сформировать шарики, внутрь положить ядро ореха, обвалять в сахаре.

2. Можно жареный арахис или любые др. орехи разложить по ячейкам в коробках из под конфет и залить растопленным шоколадом. Остудить и поставить в холодильник. Получается необычно и вкусно.

Ириски

1. 4 ст.л. сахара, 2 ст.л. молока (сметаны), чуть подс. масла — на среднем огне, помешивая, довести до коричневого цвета. Затем выложить на промасленный или посыпанный сахаром противень, остудить и нарезать или вырезать формой фигурки.

2. делать как для сливочной помадки, варить до пробы 7 все время перемешивать лопаткой оттирая от дна и стенок, огонь уменьшать нельзя. после проверки пробы вылить на деревянные планки смазанные маслом составив пенал из них выскабливать нельзя, только лить, иначе превратится в карамель, когда остынет снять планки и нарезать кусочками. Резать без отрыва, пилить ножом, при первой же остановке прилипнет и может вытянуться в длинную веревку на 0.5 л сливок (2 пакета) 400 г сахара 50 г сливочного масла, пакетик ванилина стол ложка белой патоки (если нет при пробе 6 всыпают 1 ч л картофельной муки или вовсе обходятся без нее)

Нуга

На 500 г сахара — 10 белков, по 1 стак. воды и меда, 300 г орехов, ванилин. Сахар, мед и воду варить почти до карамелизации. Белки круто взбить, +25 г сахара, залить полученным сах. сиропом и на слабом огне, помешивая деревянной ложкой, уварить до полузатвердевания. К массе добавить ванилин, орехи(дробленые), пперемешать, выложить на пергамент слоем в 1.5–2 см. Охладить. Можно покрыть шоколадной глазурью. Нарезать.

Грильяж

1 кг орехов, 1 кг сахара, 50 г масла. Распустить сахар в кастрюле до подрумянивания, добавить дробленые орехи, масло, перемешать. Массу на промасленном противене раскатать

толщиной ок. 7 мм, нарезать. Охлажденные — покрыть шок. глазурью и можно чем-либо посыпать (для красоты).

Трюфели

выкладываете эту массу в предварительно обсыпанные какао пустые коробочки из-под шоколадных конфет, имеются в виду те, которые внутри, с ячейками, утрамбовывает — и в холодильник. По застывании остается только перевернуть. Конфеты получаются красивой формы и очень ровненькие.

1. 150 гр. слив. масла 150 гр. молока 6–9 чайных ложек какао 1,5 стакана сахара 300 гр. орехов 1 пачка вафель 1 пачка «Малютки» или др. молочной смеси без муки (500 гр.) Масло,молоко,какао и сахар смешать и варить 5 мин. Добавить тертые орехи остудить и смешать полученное с «Малюткой» и начинкой от вафель. Слепить из образовавшегося «теста» конфеты и сунуть на полчаса в Холодильник. Вафли (без начинки) натереть на терке и обвалять конфеты. Положить на неделю (если хватит терпения) в холодильник. Чем дольше конфеты лежат в холоде тем вкуснее! Вместо какао, в охлажденную смесь, можно добавить свекольный сок и обвалять конфеты в сахаре. Получится «Клубника»

2. Растереть 0.5 пачки какао, 150 гр сливочного маргарина. Сварить сироп из 500 гр сахара, 0.5 стак. воды. Сиропом залить растертую массу, размешать и дать остыть. Сделать шарики, обвалять в какао, охладить.

3. Состав: 100 гр сливочного масла 1 пачка «Малыша» 0,5 ст. молока 2,5 ст. сахара 8 ст. ложек какао(можно чуть меньше) Приготовление: Молоко, сахар, масло прокипятить, затем эту смесь смешать с какао и «Малышом» и все хорошо перемешать до однородной массы. Затем накрыть крышкой на 5–7 минут пока не остынет. Когда массы остынет, будет густая, форму лекго придавить пальцами, лучше всего форму конфет-трюфель, и выпекать. Как испекутся посыпать вафельной крошкой или шоколадом. В конфеты, во время перемешивания, можно добавить тертые орехи.

4. На пачку смеси — 200 г сливочного масла и 100 г мороженого. Все смешивается до однородной массы и из этого теста лепятся шарики (можно выдавливать в коробку из-под конфет кулинарным шприцом), а потом они обваливаются в какао. Держать их нужно в холодильнике.

5. Пачка (0.5 кг) «Малютки» 250 г любого мороженого 150 г сливочного масла (несоленого) + какао для обсыпки

6. 100 г какао 250 г сухого молока 100 г сливочного масла 500 г сахарного песка 100 г воды или молока Если вместо сухого молока использовать смесь то, как правило, получается вкуснее, но сахара надо сыпать меньше — на вкус, я сыплю где-то 400. Сухое молоко перемешать с какао и отсыпать 50 г этой смеси. Воду или молоко вылить в кастрюлю, добавить масло, порезанное на куски, поставить на плиту и постепенно всыпАть сахар, тщательно помешивая. Довести до кипения, при этом сахар должен полностью раствориться. Сухую смесь постепенно засыпать в кастрюлю, тщательно перемешивая. Очень долго засыпАть не стоит, масса может остыть и тогда не перемешаешь. Когда масса остынет, слепить из нее шарики, обваливая в отсыпанной сухой смеси. Мерка — чайная ложка — шарик. Хранить их надо в холодильнике. После приготовления перед непосредственным употреблением лучше дать им немного постоять в холодильнике.

Конфеты домашние

Курагу, любые орехи и лимон (соотношение 1:1:1) пропустить через мясорубку, растереть эту массу с таким кол-вом меда, чтобы «связать» ее. Сформировать небольшие конфетки, обвалять в: сухарях \ какао \ сахаре — в чем-нибудь.

Конфеты «Роса розы»

Сироп вишневый — 40 г, желатин — 40 г, сахар — 200 г, сахарная пудра

— 40 г, вода — 100 г.

Надо срезать душистые алые розы, ополоснуть их в чистой воде,

положить в тень, чтобы просохли. В это время готовим крутое желе

из вишневого сиропа и желатина. Потом берем просохшие розы и

макаем каждую в теплое желе так, чтобы цветок был везде одинаково влажен. Лишнюю жидкость осторожно стряхиваем, даем просохнуть, затем обсыпаем их сахаром, укладываем на блюдо и каждую в теплое желе так, чтобы цветок был везде одинаково влажен. Лишнюю жидкость осторожно стряхиваем, даем просохнуть, затем обсыпаем их сахаром, укладываем на блюдо и ставим на солнце. Сахар всосется в лепестки роз и, обратившись в нежные кристаллики, превратит цветок в конфетку. Готовые конфеты обсыпаем сахарной пудрой. Если хозяйка (хозяин) не очень торопится, можно сделать еще более эффектные конфеты. Для этого нужно взять оставшееся желе и сбрызнуть им лепестки роз (получится роса) поставить розы на холод минут на 15, капельки застынут на лепестках, превосходные конфеты «Роса розы» готовы. ставим на солнце. Сахар всосется в лепестки роз и, обратившись в нежные кристаллики, превратит цветок в конфетку. Готовые конфеты обсыпаем сахарной пудрой. Если хозяйка (хозяин) не очень торопится, можно сделать еще более эффектные конфеты. Для этого нужно взять оставшееся желе и сбрызнуть им лепестки роз (получится роса) поставить розы на холод минут на 15, капельки застынут на лепестках, превосходные конфеты «Роса розы» готовы.

Яблочные конфеты

Продукты: 500 г яблок, 200 г сахара, 100 г апельсиновой цедры, 50 г орехов, одна вафля. Очищенные от кожуры яблоки нарезать на маленькие кусочки, обсыпать сахаром и оставить на 2–3 часа при комнатной температуре. После появления жидкости варить 25–30 минут все время помешивая, пока масса не загустеет. К концу варки всыпать апельсиновую цедру, рубленые орехи, перемешать. Из готовой массы сделать шарики, обвалять их в измельченных вафлях и охладить.

Конфеты из сушеных слив

Продукты: 200 г сушеных слив (без косточек), пол стакана сахарной пудры, 100 г молотых орехов. Вымоченные сливы и орехи дважды прокрутить через мясорубку. Полученную массу смешать с сахарной пудрой. Сформировать в кружочки, обвалять в сахарной пудре.

Изюм из черноплодки

Сварить сироп из 1 кг сахара, 2 стаканов воды и 1 ч.л. лимонной кислоты. Засыпать туда 1.5 кг черноплодки и варить 20 минут. Потом процедить ягоды через дуршлаг и, рассыпав на ровной поверхности тонким слоем, высушить (3–4 дня). В оставшемся сиропе можно варить следующую порцию или перелить в банку и оставить для делания «запивок» на праздники.

Конфеты-крем «Карамель»

250 г сахара, 0.5 л молока, 300 г яиц (;>), 100 г слив. масла, ванилин. Яйца растереть с 2\3 всего сахара и ванилином, развести охл. кипяченым молоком. Из 1\3 сахара приготоваить карамель (на сковородке, + чуть воды, = прогревать, помешивая, до получения красно-коричневой массы). Половину карамели соединить с яично-молочной смесью, а остальную равномерно разлить в порционные промасленные формочки, затем формочки заполнить яично-мол. смесью, поставить на противень с водой и — в духовку. [Вода кипеть не должна!]. Готовый крем выложить в вазочки и подать горячим или охлажденным.

Конфеты «Клубничка»

Итак, 1 пачка печенья + 6 шт. вафель + 2 ст.л. сметаны = все это перетереть и перемешать. Пальчиками полученную массу разделить на небольшие части. Придать каждой из них форму клубнички. Обкатать в сиропе (можно в соке красного буряка, если сиропа нет под руками). И почти готово, осталось положить в холодильник на некоторое время и можно есть. Приятно на вкус и на вид. Советую еще добавить в тесто орешки,(хотя в настоящей клубнике их нет, но здесь они хорошо идут).

Рахат-лукум

From: Yana A 2:5030/82.9 1. 200 граммов риса перебрать и вымыть. Отварить в литре воды до пастообразного состояния, примерно в течение получаса. Отдельно уварить сахарный сироп — 750 граммов сахара и стакан любого сока: апельсинового, абрикосового и т. д. Сироп следует уварить до состояния «тянущейся нити», примерно в течение сорока минут. Рисовую пасту протереть через сито, добавить к сиропу и доварить до такого состояния, чтобы отставала от стенок кастрюли. Огонь — слабый, мешать постоянно. Остывшую массу выложить на доску, обильно посыпанную сахарной пудрой. Толщина примерно в палец. Через сутки массу нарезать ровными квадратиками, обвалять в сахарной пудре.

2. Для сиропа: килограмм сахара и 300 гр. воды. Для крахмального раствора: 100 гр. крахмала и 200 гр. воды. Сварить сахарный сироп, влить в него при сильном кипении крахмальный раствор, уменьшить огонь и варить до загустения, все время помешивая. При этом можно добавить несколько ложек сиропа от любого варенья, цедру лимона или апельсина, корицу и хороших орехов (миндаль, фундук). Дальше варить до полутвердого состояния, все время помешивая, чтобы не пригорело. Готовую массу выложить в какой-нибудь лоток с низкими бортиками и дать остыть. Нарезать на квадратики и обвалять в сахарной пудре (можно добавит в нее чуть крахмала — больше гарантии, что не склеится).

Торты без выпечки

Яблочный торт «Спешу»

Продукты: 0,5 кг яблок, 1пачка печенья (250 г), 50 г изюма, 100 г грецких орехов, 30 г сахара, 300 г сливок, цедра 1–2 лимонов или корица. очистить яблоки от кожуры и натереть их на крупной терке. Тертые яблоки перемешать с толченым печеньем, изюмом и др. продуктами. Выложить в форму для торта, сверху покрыть взбитыми сливками.

Яблочный торт с манной крупой

Продукты: 750 г яблок, 1 стакан молока, 100 г меда, 25 г манной крупы, 30 г орехов, лимонцедра, 100 гсахара. Сварить из молока, меда, крупы густую кашу. Всыпать мелко рубленные орехи, сахар, лимонную цедру. Все перемешать, выложить в форму для торта, сровнять поверхность и охладить в холодильнике (15–20 мин). Яблоки очистить от кожуры, порезать дольками, посыпать сахаром, положить их на верх торта, а на них взбитые сливки.

Торт 'Птичье молоко'

1. Продукты: 500 г (35 % — ных) сливок, 10 яичных белков, 4 ст. ложки желатина, 4 ст. сахарной пудры, лимонная кислота, ванилин, ароматическая эссенция. Приготовить желатин: промыть кипяченой водой, соединить с охлажденной кипяченой водой в соотношении 1:10 и оставить для набухания, затем на водяной бане подогреть до растворения желатина, не кипятить. Охлажденные сливки взбить до пышной, устойчивой пены и, не прекращая взбивания, постепенно добавит сахарную пудру, ванилин, ароматизаторы. Приготовленный желатин добавить во взбитые сливки, а затем взбить их. Взбить яичные белки и, не прекращая взбиввания, добавить лимонную кислоту. Соединить взбивая сливочную и белковую массу. Сложить в форму для торта, охладить. Сверху можно украсить фруктами, шоколадом, мармеладом.

2. Замочить 1 ст. л. желатина в 1/4 ст воды, туда же выжать 1 лимон, подогреть и добавить к 4 белкам взбитым с 1 ст. сахара.

Залить шоколодной глазурью.

3. 5 белков взбить с 1 ст. сахара, 3 чайных л. желатина замочить в 3 ст. л. воды, подогреть, процедить и добавить к белкам. Залить шоколадной глазурью.

Торт «Кофейный»

200 г сливочного масла, 3ст.л. сахарного песка, 300 г ванильных сухарей,0.5 стак. черного кофе, 5 яиц. Желтки растереть с сахаром, белки взбить и перемешать вместе. Сухари растереть и смешать со смесью, приготовленной раньше, затем добавить растопленное масло и черный кофе. Все перемешать и поставить на холод на 10–15 мин.

Торт «Шутка»

Банку сгущеного молока варят 1 час, 500гр бело-розового зефира разрезать пополам, пачку печенья растереть на терке, смешать с теплым сгущ. молоком, маслом и орехами. Посыпав блюдо тертым печеньем, кладут шар зефира, выкладывают массу с молоком, масло, печенье и орехи, разравнивают, снова кладут зефир и прижимают, чтобы вошел в массу наполовину. Сверху торт посыпают дробленными орехами и тертымм печеньем, ставят в холодное место.

Торт без выпечки

200гр слив. масла растереть с таким же количеством молотых ванильных сухарей, сырым яйцом и сахарным песком по вкусу. Полученную густую однородную массу плотно уложить в форму, смягченную водой и поставить на холод. Через 2 часа вынуть торт, полить сиропом или вареньем и подать к столу.

Творожный торт

Продукты: 0,5 кг творога, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 стакан кипяченой хододной воды, несколько орехов, изюм. Творог, яичные желтки, чливочное масло и сахар растереть до однородной массы, приготовить желатин, яичные белки взбить, в белковую пену влить горячий желатин, взбить.

Соединить творожную и белковую массу, положить изюм и охладить в холодильнике.

Гарниры

Гарниры в СВЧ

Картофель, тушеный в сметане в СВЧ

1. (2 порции) 4–5 средних картофелин, 0.5 ст. сметаны, 30 г масла;. Очищенный картофель порезать соломкой помыть и обсушить. Выложить в кастрюльку, посолить и положить туда масло и готовить в течении 10 мин (я готовлю при максимальной мощности). Затем добавить сметану все перемешать и греть еще 5–7 мин. Перед подачей можно посыпать зеленью.

2. Картошку нарезать кубиками, положить в кастрюльку стеклянную, закрыть крышкой и на максимальной мощности печь минут 5. Потом добавить соль, щепотку муки и залить сметаной что б только прикрыть картофель, можно даже меньше, и печь опять же на максимуме с закрытой крышкой до готовности (может 3–5 мин).

3. 5 средних картофелин (граммов эдак на 400–500) помыть, сложить в стеклянную кастрюлю (прямо в скорлупе), задать: 8 минут на 100 %, 7 минут на 60 %. Крышка должна быть закрыта!!! снять скорлупу (слетает почти сама), слегка помять, залить сметаной. е солить — радикально меняется и вкус, и, как ни странно, запах.

4. Режем средние картофелины на четвертинки. Добавляем пару зубчиков мелко нарезанного чеснока Сыпем соль, перец, специи по вкусу. Добавляем столовую ложку растительного масла. Жамкаем (в терминах Макаревича) ручками, чтобы картошка покрылась маслом. Накрываем крышкой. Ставим в печку на 10 минут на максимальной мощности. Достаем. Заливаем сметаной. Закрываем крышку. Я люблю сметану в пополаме с майонезом. Ставим в печь на 10 минут при мощности 70 %. За пару минут до готовности можно посыпать сеном (укропом, петрушкой).

Кабачки с рисом в СВЧ

Режем мелко лук, отправляем его в кастрюлю. Туда же-кусочек масла. Ставим в печку (под крышкой) при 100 % на 3 мин (если этого не сделать, то в готовом блюде лук будет жестким). В это время режем кабачок (сырой) кусочками 1х1 см (при повышенной ленивосте;-можно покрупнее) и морковь (сыруюбрусочками, кружочками, кубиками-как нравится, главное,

чтобы размеркусочков не превышал размер порезанного кабачка. Все это отправляем в кастрюлю, к прогретому луку. Туда же добавляем полуотваренный рис (в отварном виде его должно быть стольо же, сколько кабачков), растертый бульонный кубик(или соль-что менее вкусно), перец(черный или красный, или без него-по желанию), майонез(получается более остро) или сметану или смесь сметаны и маонеза. Если есть помидоры-можно добавить туда же, или что-нибудь вроде кетчупа-томатной пасты или соуса. Вариации бесконечны. Все перемешиваем. Все пропорции определяются на глаз. на 2-х литровую кастрюлю я беру 2/3 ст. сырого риса,2 больших морковки, одну большую луковицу,2 бульонных кубика(но они тоже бывают разные-я беру «Галина Бланка»),4 ст.л. майонеза, весь остальной объем кастрюли занимает кабачок. При свежем кабачке блюдо готовится 12–15 мин при 100 %, при кабачке, пролежавшем полгода в шкафу или под ним-время готовки увеличивается в два раза. Можно использовать как самостоятельное блюдо и как гарнир к мясу и его производным. Готовить под крышкой!

Картофель

Картофель в горшочках

Картофель, запеченый в горшочках: очищенный картофель порезать кубиками, обжарить до золотистой корочки. Положить в горшочки, добавить 3 ст. ложки сливок, чайную ложку сливочного масла, посыпать сыром и запечь. (можно сотварными грибами, мясом.)

Фаршированный картофель

1. На 3 порции: 10–15 небольших картофелин (лучше молодой), 2 яйца, 1 средняя луковица, 2-е дольки чеснока, 1 стол. ложка майонеза, 3 стол. ложки растительного масла, перец, соль по вкусу. Для фарша. Яйца сварить в «крутую», и мелко порубить (предворительно очистив, конечно) Лук мелко порезать и жарить до золотистого цвета (1-а ложка масла). Чеснок раздавить в мисочку, и добавить туда же (еще горячий) лук и яйца. Картофель очистить, вымыть, обсушить. Разогреть на сковороде 2-е ложки масла, выложить картофель целиком и обжаривать таким образом что-бы снаружи была румяная корочка, а внутри — готовый картофель (как бы вареный)(вообще, режим жарки я подбирал эксперементально, он зависит от величины и старости клубней, но примерно так: на сильном огне — до корочки постоянно переворачивая 5–7 мин, затем на слабом ~10 тоже пере.; можно пробовать на готовность вилкой, но аккуратно и с одной из острых сторон). Теперь начинается самое веселое!!!:-))) Приготовленный таким образом картофель выложить на доску (ложкой), и остудить так, что бы его можно было брать руками. Ножом срезать «крыжечку» (острый конец клубня), и маленькой ложкой (меньшей чем чацная) удалить сердцевину, добавив ее в фарш (особо ленивым можно разрезать К поперек). Эту операцию проделать с каждым клубнем. Фарш тщательно перемешать до однородной массы посолить, поперчить и фаршировать ей К так, что бы на каждом получалась «горка». Сложить все на сковороду, «горки» покрыть майонезом, и разогреть вдуховке. Подавать как самостоятеленое блюдо или к мясу.

2. 1 кг картофеля, 60 г сушеных грибов, 40 г сливочного масла, 150 г репчатого лука, 20 г сухарей, специи. Сырой картофель очистить, сделать углубление, куда положить грибной

фарш, посыпать сухарями, положить на противень, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подать со сметаной.

Калаладика

1 кг очищенного сырого картофеля нарезать ломтиками, положить слоем на сковороду, сверху — 150 г (или чуть больше) свежей или соленой рыбы, посыпать нашинкованным луком (всего — 5 луковиц). Снова слой картофеля, сверху — 200 г жирной свинины (кусочками) и посыпать луком. Снова картофель, полить растопл. маслом и запечь в духовке. Яйцо смешать с 1\2 стак. молока и 1 ч.л. муки, все взбить, посолить. Затем залить блюдо этой смесью и снова — в духовку.

Картофель «Дофин»

200 г картофеля, яйцо, масло сливочное, 50 г молока, сыр, чеснок, соль. Противень натирают чесноком, смазывают сливочным маслом, кладут на него нарезанный кружочами картофель, приправляют солью, перцем. Яйцо вливают в холодное молоко, смешивают, заливают этой смесью картофель и жарят в разогретой духовке 40–50 мин. Незадолго до готовности посыпают картофель тертым сыром. Я слегка изменила рецепт — предварительно отварила картофель (для уменьшения времени готовки) и добавила тертой моркови, а затем еще и свежей зелени. Думаю, вкус от этого не пострадал. Сыр лучше использовать острый (типа чеддер) и побольше.

Запеченый картофель

1. 1 кг картофеля, 1 луковица, 1 сладкий перец, 2 ст.л. растопл. масла. Каждую картофелину порезать поперек не до конца («веером»), в разрезы, чередуя, положить кусочки лука и перца. Полить маслом, посолить, поперчить. Обернуть поштучно фольгой и запечь в разогретой до 20 °С духовке 45 мин. Вынуть и дать постоять минут 20. 2. Обжарить в жире, предварительно макая в смесь из яйц, взбитых с молоком и запанировав в сухарях.

Картофель, запеченый с сыром

10 картофелен 100 г. тертого сыра 3 ст. ложки растительного масла соль по вкусу Очищенный картофель залить соленой кипящей водой так, чтобы вода полностью покрывала его, и варить при слабом кипении и закрытой крышке 15–20 мин. Вынуть картофель из отвара, уложить в сковороду или форму, смазанную растительным маслом. В тертый сыр постепенно влить отвар картофеля, растительное масло, тщательно перемешать, полить смесью подготовленный картофель, поместить в духовку. Запекать до образования румяной корочки. (На картинке в книжке он выглядит очень даже аппетитно.)

Швильпикай

1 кг картофеля, 150 г муки, 1 яйцо, соль, 20 г свиного жира. Картофель отварить, очистить, протереть, добавить муку, яйцо, соль, перемешатьи сформировать валики (диаметром ок. 2 см), разрезать их наискосок нанебольшие палочки. Уложить на противень, посыпанный мукой, и запечь в духовке. Затем переложить палочки в посуду, залить жиром и сметаной, встряхнуть иненадолго под крышкой поставить на слабый огонь. Подать, полив соусом из лука, сметаны и сала, обжаренных вместе, или просто — смаслом или\и сметаной.

Жемайчу блинай

1 кг картофеля, 1 яйцо, соль, 25–30 г муки, 40 г жира, 30 г крахмала. Фарш: 300 г говядины, 20 г лука, жир для жарки, чуть муки, перец, соль. Соус: 100 г сметаны, 50 г масла сливочного или 100–150 г грибного соуса. Картофель отварить, горячим очистить, протереть, добавить яйцо, крахмал исоль и перемешать. Эту массу разделать, как овальные блины, положить в кажлыйфарш, запанировать в муке и обжарить в разогретом жире. Фарш: мясо нарезать на куски, обжарить, соединить с пассерованным луком имукой, солью, чуть бульона (воды) и потушить до готовности. Мясо охладить, пропустить через мясорубку с луком, в котором тушилось мясо, перемешать идовести до кипения. Подать блины, полив соусом.

Картофель де гурме

Картофель очищается от кожуры и запекается в фольге в

духовке. Потомизвлекается из фольги и разминается с маслом, тертым сыром и всякими специями. После этого картошка выкладывается в форму, заливается сметаной и ставится вдуховку для подрумянивания минут на 10.

Картофель по-африкански

Берем картофель, режем напополам, солим, одну сторону (самую плоскую)поливаем-натираем растительным маслом. Далее это дело в духовку и до момента — когда появиться хрустящая кор-вая корочка. Быстро готовится. Все потом сверху перчим и посыпаем зелень. Имеем картошку как бы запеченную внутри картошки. Просто и быстро, а главное вкусно…

Картофель по-арабски

Состав: полтора киллограмма картофеля, 8 ложек растительного масла, 6 крупных долек чеснока (таво которого вампиры не уважают), красный и черный перец, мята. Технология проготавления: Чеснок растирают с солью. Смешивают его в кастрюле с черным и красным перцем (по одной чайной ложке), добавить немного воды и закипятить. Влить масло. в кипящую смесь ложат очищенный, нарезанный кружочками картофель. Долить воды так чтобы она чуть-чуть покрыла картофель, кинуть листики мяты и все это сварить. При подаче к столу украшают зеленью, свежими или маринованными овощами.

Разное

Спагетти, макароны

1. Тертый сыр смешать с чесноком в отдельной чашке, после чего туда добавить 2–3 ст.л. томатного соуса (именно соуса, а не кетчупа), все это дело перемешать до получения равномерной массы. После варки спагетти слегка обжарить на растительном масле, затем выложить на тарелку, а сверху обмазать этой самой массой. Чеснока можно не жалеть 2. Спагетти с соусом. 3. Обжарьте на подсолнечном масле мелеопорезанный репчатый лук, можно добавить тертой моркови, посолите и вываливайте туда отвареные макароны. Еще немного обжарьте. По вкусу можно добавить тертый чеснок. 4. Возьмите сковородку, которую можно поставить в духовку. Положите немного сливочного масла, отвареные макароны. Сверху насыпьте мелкопорезанный репчатый лук, мелко покрошите остатки сосисок или колбасы, присыпьте тертым сыром (не перемешивайте слои!!!) и сверху смажте майонезом. Поставьте в духовку и держите пока поверхность не подрумянится.

Макароны, рис с сырной приправой

Итак, берем лук — 1 шт. средних размеров, режем кубиками и обжарваем на растительном масле. Хорошо бы добавить еще ложечку муки. Пока лук шкворчит на сковородке, достаем из холодильника подсохшие огрызки сыра и трем их на терке. Когда лук поджарился, добавляем немного воды (лучше кипяточку) и высыпаем всковородку натертый сыр, интенсивно помешивая. Затем добавляем пару ложек сметаны и каких-нибудь ненавязчивых специй — перчику, например (тут увлекаться не стоит, иначе специи забьют натуральный вкус продукта). Если сыр был несоленый — добавляем соли по вкусу. Все это дело вываливаем в макароны/рис и съедаем. Готовится быстро и получается вкусно. Если в холодильнике кроме сыра завалялась еще и сосика, то совсем хорошо. Сосиску режем мелко кубиками или соломкой и обжариваем вместе с луком. Дальше все то же самое, только вместе со сметаной можно плюхнуть немного томатной пасты или кетчупа.

Рис

Рис из духовки

350 г. риса, 3 л. воды, 15 г. соли, 60 г. сливочного масла Всыпать вымытый рис в кипящую соленую воду. Варить 10 мин. Слить воду. Добавить сливочное масло, осторожно перемешать. Закрыть кастрюлю и поставить в теплую духовку на 25 мин. Зерна остаются целыми, но мягкими. Этот рис можно подавать как отдельно блюдо или как гарнир к другим блюдам.

Рис по-креольски

Подготовка 3 мин., приготовление 10 мин. 350 г. риса, 3 л. воды, 15 г. соли, 30 г. сливочного масла Положить вымытый рис в кипящую соленую воду. Кипятить 10 минут без крышки. В этот момент рис надо попробовать, он должен быть хрустящим. Вылить в дуршлаг и быстро промыть холодной водой. Тотчас разогреть со сливочным маслом. Если надо, досолить.

Рис обжаренный

Подготовка 5 мин., приготовление 15 мин. 350 г. риса, 50 г. сливочного масла или жира птицы, 1 л. бульона Вымытый и высушенный рис обжарить на сковороде в топленом масле. Жарить 4–5 мин., постоянно перемешивая. Когда зерно станет золотистого цвета, влить воду, лучше бульон, посолить, поперчить. Варить 15 мин.

Рис в жиру

(Подготовка 3 мин., приготовление 15 мин.) 350 г. риса, 1 л. бульона, 1 головка репчатого лука, 50 г. сливочного масла или жира птицы Вымытый рис положить в кипящий бульон с луком, «букетом гарни», жиром, солью, перцем. Варить при слаболм нагреве 15 мин. без крышки. Подавать отдельно или к белому мясу птицы, телятине.

Рис по-крестьянски

(Подготовка 10 мин., приготовление 20 мин.) 300 г. риса, 150 г. сала постного и жирного, 50 г. топленого свиного сала, 80 г. натертого сыра, 1 головка репчатого лука, 2 л. жирного бульона, зелень Поджарить кубики сала и нарезанный лук в топленом свином сале, добавить рис, дать ему пропитаться жиром, перемешивая 2–3 мин., залить горячим бульоном. Добавить соль, перец, «букет гарни». Когда рис будет готов, заправить мелко натертым сыром.

Рис жамбалайя со свининой

(подготовка 15 мин., приготовление 25 мин.) 300 г. риса, 400 г. свиного жаркого, 2 головки репчатого лука, 100 г. ветчины, 100 г. жирного сала, зелень, перец кайенский, 1 л. воды или бульона Поджарить на сковороде кубики сала и мелко нарезанный лук. Вынуть лук и кусочки сала, а в полученном жиру обжарить кусок свинины. Опять положить лук и кусочки сала, положить кубики ветчины. Влить кипящий бульон. Кипятить 15 мин. Положить вымытый рис, зелень, соль, перец. Варить 10 мин.

Рассыпчатый рис

1. Технология пригодна длялюбой крупы. Во-первых, моем крупу, ссыпаем в кастрюлю, сразу солим и (я думаю, именно в этом весь фокус:) сразу же кладем какое-то количество масла сливочного (в зависимости от количества крупы). Во-вторых, заливаем приготовленную крупу крутым кипятком и варим до готовности.

2. Рисик промыли. Воду вскипятили(много воды). Посолили. Рисик туда бухнули. И пробуйте периодически. Чувствуете что вот еще немного и рис будет в самый раз, его рис то бишь на дуршлаг и промываете. Даете водичке стечь. Рисик в эту же кастрюлю. Кусочек масла туда или маргарина а лучше топленого маслица и на медленный огонь или в духовочку. Пусть доходит. И все. Рис получается от этой процедуры только рассыпчатым.!!!

3. Рис заливают кипятком в соотношении 2:3. Сверху — очень плотная крышка. Время варки — 12 мин.: 3 мин. — на сильном огне, 7 — на среднем, 2 — на слабом. После снять с огня и не снимать крышку ровно 12 мин. А потом крышку снимаешь,

добавляешь, что хочешь и ешь.

чтобы рис был рассыпчатым, его заливают подсоленой водой и выдерживают минут 10–15. Я заливаю водой комнатной температуры, но может лучше заливать холодной (горячей?). Некоторые промывают холодной водой уже после приготовления, рис получается рассыпчатый, но некоторые полезные вещества теряет.

Рис по-ведически

Берем 2 чашки риса и замачиваем на 15 минут. Затем даем стечь и обсохнуть. Наливаем в 2-х литровую кастрюлю 3 с половиной чашки воды и ставим кипаятить. В это время кладем на сковороду 3 ст ложки масла и подогреваем рис до прозрачности, а затем кладем его в кипящую воду. Добавляем 2 ч ложки соли и под плотно закрытой крышкой доводим до готовности. ОБЪЕДЕНЬЕ!!!!!!

Овощи

Баклажаны Кабачок Корейская еда

Арлезианский гарнир

500 гр. баклажанов, 130 гр. свежих помидоров, 120 гр. репчатого лука, 300 гр. лука саженца (?). Баклажаны нарезать более толстыми кружками, обжарить во фритюре. Лук-саженец нарезать колечками и также обжарить во фритюре. Гарнир подавать к бифштексам и рубленым котлетам, которые положить на кружочки баклажанов и украсить мелко нарубленными свежими помидорами и колечками лука.

Баклажаны, тушеные с помидорами

Баклажаны жарятса с двух сторон на сковоротке, потом берутся помидоры и чистятся от кожици, режутся прямо над (другой) сковородкой и измелчяются над огнем, солятса, когда получившийся томатный сок станет немного гуще добавляются жареные баклажаны (надо чтоб они были накрыты томатным соус и пропитались им) Тушить над огнем еще 10–15 мин. С баклажанами в соус можно добавлять по вкусу: Лук, жаренную морковь, жареный и очищенный перец(сладкий).

Баклажаны на костре

Берете чашку и в нее кладете печеные баклажаны — чистите от кожицы. Далее в пульпу баклажан, добавляете чищенный печеный перец и печеные помидоры. Все это перемешиваете. Берете 1 луковицу (большую — маленькую кому как нравится) чистите — режете (рубите) и в чашку. Специи — перец, чеснок или еще че — туда же в чашку. Весовой принцип: 1 шампур баклажан, 1 шампур болгарского перца, 1 шампур помидор, 1 луковица. Жарится (печется) все на огне — пока прогорает костер под шашлык

Чахыртма из баклажанов

Баклажаны нарезать кусочками, посолить, отжать сок (горечь). Жарить на масле с луком, перчат, солят, заливают

взбитым белком и запекают в духовке

Баклажаны с майнезом и чесноком

Баклажаны нарезать кружечками, положить на 1 час в подсоленную воду. Обжарить в подсолнечном масле При подаче полить майнезом, посыпать чесноком

Баклажаны фаршированные квашеные

1. На 3-х литровую банку 2,3 кг баклажанов; в фарш 0,5 кг моркови, по 0,1 кг корня петрушки и лука, зелень петрушки, 5–8 зубков чеснока, 40 г соли, 100 г подсолнечного масла; сельдерейные листы для обвязки; 100 г подсолнечного масла для заливки. Приготовление: Баклажаны. Моют, удаляют плодоножки и в каждом баклажане делают сквозную прорезь по длине, отступив от краев по 2–3 см, затем проваривают их до полуготовности в подсоленой воде (30 г соли на 1 л воды) в течение 30–40 мин. Вынутые баклажаны укладывают на наклонную доску, прижимают грузом, дают стечь излишку воды и охлаждают. Фарш. Лук очищают, нарезают пластинками и обжаривают на масле до слабо-желтого цвета. Морковь и корень петрушки очищают, моют, нарезают на кусочки длиной 1 см, тушат с подсолнечным маслом до полуготовности, смешивают с обжаренным луком и солят. Полученным фаршем начиняют баклажаны через прорезь, перевязывают стеблем сельдерейного листа или ниткой и плотно укладывают в банки, перевязав горлышки чистой марлей. На 3-й день после начала молочнокислого брожения банки заливают нагретым до кипения и охлажденным подсолнечным маслом слоем 1–2 см и закрывают крышками — не герметически. Хранят в холодильнике. В принципе можно и пастеризовать — устанавливают банки в кастрюлю с подогретой до 40 градусов водой на решетку, пастеризуют при температуре 85 градусов 90 минут и закатывают.

2. 6 кг баклажанов кипятить 10–15 минут в подсоленой воде. Положить под гнет на столе, чтобы остыли. ФАРШ:3 кг моркови и 2 кг сладкого перца потереть на крупной терке, пожарить на сковородена подсолнечном масле по отдельности. Потом все соеденить, положить зелень, перец душистый, перемешать и посолить. Остывшие баклажаны начинить фаршем и перевязать ниткой или сельдереем, и сложить слоями: слой баклажанов, сверху посыпать зеленью (укропом, петрушкой) чесноком. Потом заливаем это рассолом: на 1 л воды- 70 гр соли. Так 3 дня постоят под гнетом (литровая банка) и закрывать в банки, простеризовать

Баклажанный салат

1. 5 кг молодых баклажан вымыть, сырыми нарезать кружочками толщиной 0,5 см, пересыпать солью (0,5 стакана) и поставить на 3 часа. Затем вынуть баклажаны и слегка пережарить на постном масле. Через мясорубку пропустить 250 г чеснока, 100 г горького перца, 700 г сладкого перца, залить 1 стаканом 6 % уксуса, заправить этой массой баклажаны. Разложить по стерильным банкам, залить остатком рассола из под баклажан и закатать.

2. Продукты — 12 баклажан, 12 перцев (можно пополам красных и заленых), 12 луковиц, 12 помидор, 12 зубчиков чеснока, 1 большой пучок укропа, 2–3 ст. ложка соли, 100 гр. растительного масла,1 ч.л. уксусной эссенции, 1 стручок горького перца. Все продукты среднего размера. Казан или толстостенная кастрюля литра на 4–5. Выход — около 4 литров. Баклажаны режутся крупными дольками 3х3 см, сложить в миску немного присолить, дать постоять минут 10, чтобы горечь отошла. Затем промыть в проточной воде. Перец нарезать «шашками»(квардратиками 1.5х1.5), лук полукольцами, помидоры на 8 частей, чеснок мелко покрошить, укроп порезать. В казан наливаем масло, складываем слой баклажан, затем слой перца, затем слой лука, затем помидоры, затем посыпаем солью, чесноком, меско резанным или молотым горьким перцем, затем укропом, закрываем крышкой и ставим на средний огонь на 30 минут. Через указанное время открываем, аккуратно перемешиваем, поробуем на соль. Если все нормально, добавляем уксус, раскладываем в стерлизованные банки и закатываем. К столы подаем охлажденным. Салат очень хорош с рисом в качестве гарнира.

Икра из баклажанов

Баклажаны в растительном масле.

5 кг баклажанов, 200 г лука, 400 г моркови, 200 г корней сельдерея, 3 пучка петрушки, 800 мл растительного масла. Баклажаны вымыть, отрезать плодоножки, пробланшировать в кипящей подсоленой воде (50 г соли на 1 л воды), отжать от воды и нарезать кружками толщиной 2 см. Обжарить в растительном масле в течение 10 мин, достать из масла, посыпать черным молотым перцем и уложить в банки (здесь написано — емкостью 400 мл, думаю, что количество масла соответствует именно этой таре;)), чередуя с кружками лука, моркови, кусочками сельдерея

и измельченной петрушкой. Залить маслом, в котором жарились, закупорить герметически и стерелизовать 15 мин

Баклажаны жареные

1. From: Volodya Yuferev 2:5052/3.10 Баклажаны моют, нарезают на кружочки, присыпают солью (две ст. ложки на 1 кг баклажанов), выдерживают 5-20 мин для удаления горечи, еще раз моют и обжаривают в масле с двух сторон. Обжаренные кружочки укладывают в банки, перекладывая тонкими ломтиками лимона и зеленью петрушки (1/4 лимона и 25 г петрушки на 0,5 л банку), заливают прокаленным и охлажденным до 70 градусов растительным или оливковым маслом. Банки укладывают в кастрюлю с нагретой до 50 градусов водой и стерилизуют: 0,5л — 90 минут, 1,0л — 110 минут.

2. Баклажаны порезать кружочками по 0.5 см толщиной, посолить, оставить на полчаса, затем обжарить на подсолнечном масле. Сделать кашицу из чеснока и столового уксуса. Обмакивать каждый кусочек баклажана в эту смесь и складывать в банку, на дно которой предварительно положен лавровый лист и перец-горошек.

3. From: Olga Torgonina 2:5079/8 Нарезать баклажаны длинными дольками и положить на 1 час в соленую воду. Раскалить масло, обжарить баклажаны, вынуть в тарелку. В этом же масле обжарить болгарский перец порезанный соломкой. Вынуть перец и в это же масло положить мелко порезанный лук, протушить его до розового цвета, добавить помидоры, соль, сахар, перец горошек и все протушить. Уложить слоями: баклажаны, перец, чеснок протертый, укроп, обжаренную приправу. Стерилизовать 10 минут 1 литровую банку.

4. From: Olga Torgonina 2:5079/8 Баклажаны порезать кольцами, очень круто посолить и уложить на 2–3 часа в кастрюлю. Отжать так что бы весь сок стек. Обжарить на сильном огне на растительном масле. Болгарский перец и чеснок пропустить ч-з мясорубку. В банки уложить слоями баклажаны, перец с чесноком. Залить маринадом. Маринад: 1 литр воды 1 стол ложка соли 1 стол ложка сахара 1 чайн ложка эссенции под крышку 1 литровой банки специи по вкусу. Стерилизовать 1 литр. банку 30–40 минут.

Баклажаны в томатном соусе

1 кг баклажанов, 250 г лука, 1 кг помидоров (можно еще морковь — 400–500 г). Баклажаны обжаривают, как и в предыдущем рецепте, только обваливают в муке перед обжаркой. Кружочки лука обжаривают до золотистого цвета в 300 г растительного масла. Морковь тушат 15 мин в 50 г масла. Из помидоров посредством сложных манипуляций получают томатный сок (проще купить). Томатный сок доводят до кипения, кладут туда лук, морковь и баклажаны и кипятят 10 мин. Банки наполняют сантиметра на 2 ниже горлышка и стерелизуют 0,5 л банки в течение часа.

Фаршированные баклажаны

ебольшие сининькие (15 см. отрезается хвост, не чистятся) провариваются в рассоле (пачка соли на 10 л воды) до состояния, когда легко прокалывается вилкой со стороны разреза (около 20 минут). Вытягиваются и укладываются в кастрюлю для того, чтобы остыли. На следующий день готовится трава всякая: укроп, петрушка, хрен, белый корень, честнок и пр. Все мелко нерезается смешивается с солью. Каждый баклажан разрезается вдоль, но не доконца, внутри солится и укладывается приготовленная начинка. Баклажаны укладываются слоями в кастрюлю или ведро, каждый слой перекладывается укропом, хреном (корень или листья). Ставиться под гнет. Через несколько дней (3–4 дня, но нужно переодически пробовать и не пропустить ответственный момент, а то перекиснут) баклажаны достают из ведра, вынимают начинку, укладывают в простерилизованные банки (1–3 л) заливают рассолом, который остался в ведре и стерилизуют в течении 20–30 минут (учтите, что во время стерилизации об'ем сисниньких сильно увеличивается, так что не нужно набивать банки до верху), в зависимости от об'ема банки. Закатывают крашкой и до зимы. К стати, употреблять сиснинькие можно и сразу, только поставить нужно в холодильник, чтобы не перекисли.

Баклажаны фаршированные жареные

на 8 баклажанов — 50 г курдючного сала, молотый черный перец, 4 шт. репчатого лука, соль, зелень. Потушить нарезанное сало с луком, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень (разную), перемешать и нафаршировать этой смесью баклажаны. Баклажаны подготавливают т. о.: моют, кожуру не снимают,

каждый разрезают вдоль на 3–4 см, фаршируют. Далее в оригинале их жарят на вертеле, вначале со стороны надреза, затем — с др. стороны до мягкости. Если вертела под рукой нет, можно просто поджарить на сковороде, положив надрезом вниз и закрыв кры кой. Обжарив с одной стороны, перевернуть. Подаются горячими.

Баклажаны-грибы

1. Берутся баклажаны. Чистятся. В смысле срезается фиолетовая кожура. Это важно. Потом режем их тонкими кружочками, примерно по полсантиметра. А дальше все просто. Солим. Берем сковородку, наливаем подсолнечного масла (масла понадобится много. Пожалуй в этом издержки, но того стоит блюдо!), нагреваем и кладем кружочки в один слой. Огонь средний, даже медленный, а то возникнет корочка, которая нам ни к чему. Дальше на наших глазах происходит следующее: кружочки становятся зелеными и прозрачными. При этом из твердых они становятся мягкими и податливыми. Как они наполовину позеленеили, переворачиваем. Ну вот. Как стали совсем мягкими и прозрачными, снимаем на тарелочку, закладываем новую партию и так пока есть баклажаны. (В зависимости от того, сколько нам надо). Дальше совсем просто. Помните тарелочку, на которую снимали готовые кружочки? Так вот режем готовое по-мельче, чтобы больше на грибы смахивало. Потом выкладываем на сковородку, и минуты три тушим в сметане. Ее надо ложки три на сковородку средней величины, а так по вкусу. А потом всю эту вкуснятину, которая уже вовсю пахнет грибами смешиваем с картошечкой. Не важно, вареной или жаренной, как нравится.

2. From: Nataly Melekhovetc 2:5085/17.13 В виду отсутствия массового произрастания грибов делается вот такое блюдо. Баклажаны помыть, нарезать кусочками 1x1 см и приварить в соленой воде (1л воды — 2 ст. л соли. В процессе варки доливать воду с солью) ~ 2–3 мин. В банку на дно положить 1–2 лавровых листика, перец черный горошком, перец душистый, гвоздику. Складывать туда отваренные баклажаны. Приготовить заливку: 1 л воды — 2 ст. л соли, 2 ст. л сахара. Залить ее в банки доверху. На 1 л банку добавить 1 ч л уксусной эссенции (NB\!). Стерлизовать 15–20 . Закатать. Из 5 кг баклажан получается 10–11 банок по 0,5 л. Можно закрыть пластмассовой крышкой и поставить в холодильник на пару дней. Потребление: нарезать лук тонкими кольцами, немного чеснока, высыпать содержимое

банки, добавить растительного масла.

Холодный суп из баклажанов

Состав: Молодые баклажаны: 250 г. Зеленый лук: 30 г. Зеленый чеснок: 20 г. Столовый уксус: по вкусу, Соевый соус: по вкусу, Красный молотый перец: 1 г. Вкусовая приправа 1.5 г. Процесс: Молодые баклажаны помыть и пропарить так, чтобы в них легко входила вилка. Затем пропаренные плоды мелко нарезать, быстро обмыть холодной водой и дать воде стечь. Лук и чеснок мелко нарезать, смешать с перцем, разведенным в воде уксусом, дать постоять. Влить кипяченую воду (1–1.5 л) и соевый соус, добавить вкусовую приправу, положить туда приготовленные баклажаны. Холодный суп готов к употреблению.

Салат из пареных баклажанов

Состав: Баклажаны: 1 кг. Соевый соус: по вкусу, Зеленый лук: 30 г. Чеснок: 20 г. Молотый кунжут: 5 г. Красный стручковый перец 1 шт. Процесс: Это блюдо готовиться из молодых баклажанов с приправами. В баклажаны можно добавить столовый уксус (лучше перед самым употреблением блюда). Молодые баклажаны помыть, отрезать хвостовую часть. Разрезать на четыре части, но не до конца. Пропарить баклажаны на поверхности почти сваренного риса. Когда вилка будет свободно входить в плоды, вынуть их, остудить и разорвать на части. Из стручка перца достать семена, нарезать и придавить вместе с баклажанами. Сложить баклажаны в кастрюлю, полить соевым соусом, посыпать нашинкованным луком, раздавленным чесноком, молотым кунжутом.

Корейский салат из баклажанов

1. Баклажаны режем сначала вдоль, толщиной 1 см, а потом по диагонали, чтобы получились такие длиненькие полосочки. Складываем в воду. Морковь шинкуем на корейской терке или руками, перец — вдоль на узкие полосочки. Лук — тонкими полукольцами. а сковородку наливаем масло — припускаем перец, вытаскиваем — складываем в миску. Миску лучше наклонить, чтобы лишнее масло стекало и его снова выливаем в сковородку. Припускаем морковь — и в миску. Отжимаем

баклажаны — припускаем и в миску. То же самое с луком. В миску добавляем — давленный ческок, киндзу растертую, черный и красный перец, сою (если ее нет, можно и соль), уксус. Перемешиваем. Даем постоять.

2. From: Nataly Melekhovetc 2:5085/17.13 Баклажаны приваривают в воде 5 . Затем режут кубиками. Перец красный тоненьким полукольцами, лук полукольцами, перец горький стручковый, пучок укропа, чеснок, посолить, добавить растительного масла, уксусной эссенции по-вкусу. Дать постоять 20–30 . Попробывать. Сложить в банки, плотно утрамбовывая. Стрерлизовать 20 поллитровую банку. Большое значение имеет красивый вид салата, поэтому резать нужно аккуратно.

Шпигованные баклажаны по-гасконски

Берем баклажаны, моем, отрезаем попки. Берем мелкую соль, смешивем с черным перцем, можно добавить сушеных пряностей, но немного. Берем чеснок, чистим, зубчик разрезаем повдоль на 2 — 3 части, обваливаем в соли с перцем, и нашпиговываем баклажан. Шпиговать надо до упора, т. е. пока влазят. (гасконцы еще и свиное сало пихают). Можно еще шпигануть немножко морковки, но немного — чем больше чеснока, тем вкуснее. Теперь ставим баклажаны вертикально в кастрюльку, плотненько так, поливаем оливковым или еще каким хорошим растительным маслом, так чтоб на дне 2 сантиметра масла было и ставим на плиту. Готовить 2 — 2.5 часа на медленном огне, под крышкой. Когда (через час) баклажаны обмякнут и ужмутся, можно очень аккуратно их поменять местами, чтоб не было поджарок. Только аккуратно, они очень мягкие! Так же полезно зачерпывать снизу масло и поливать. Кушать можно с гарниром и без, горячими и холодными.

Баклажаны по-грузински

Взяла она баклажаны в кожуре и запихнула печься в микровавку на 15 минут. Потом от кожуры очистила. Размяла пестиком, добавила толченые грецкие орехи, черный и белый молотый перец, соль. Получилась тянучая кашица. Посыпала сверху зеленой петрушкой.

Соленые баклажаны

1. From: Olga Torgonina 2:5079/8 В кипящий очень насыщенный раствор соли (яйцо сырое должно всплыть) опускают

баклажаны и закрывают крышкой с грузом (чтобы баклажаны полностью погрузились в раствор), варят пока баклажаны не станут мягкими. Баклажаны вынуть, разрезать вдоль как раковину, положить под пресс на 5 часов на наклонную плоскость так что- бы сок стекал. Опосля баклажаны раскрыть посыпать черным перцем и толченым чесноком, уложить в эмалированную кастрюлю и залить рассолом. Рассол: соль, черн. перец, лавр.лист, кипятат, остужают, заливают банклажаны и ставят на хранение в холодное место под грузом.

2. From: Helen Lihoded 2:464/102.2 Баклажаны вымыть и надрезать примерно на 2/3 длины, плотно уложить в кастрюлю или банку. Переложить баклажаны зеленью укропа, экстрагона и каждый слой посыпать солью. Количество соли 2–3% от массы баклажанов, зелень — 5 %. Когда баклажаны дадут сок, поставить их под гнет. Неделю держать при комнатной температуре, а потом перенести в холодное место. Можно залить баклажаны соленым раствором (600 г соли на 10 л воды), добавить чеснок, хрен, экстрагон, базилик, корицу, гвоздику.

Закуска «Бакат»

From: Olga Torgonina 2:5079/8 2 кг. баклажан 1 кг. перца болгарского сладкого 0.5 кг. моркови тертой на крупной терке 1.3 кг. молотых помидор 100 гр. уксуса 6 % 200 гр. тертого чеснока 450–500 гр. масла растительного 150 гр. сахара 50 гр. соли 2–3 пучка зелени по желанию горький перец. Баклажаны порезать на 8-10 частей. Опустить овощи в кипящий маринад. Хорошо размешать и кипятить 45–50 минут на медленном огне при закрытой крышке, периодически помешивая чтобы не пригорело. Расфасовать, закатать. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны в томатном соке

From: Olga Torgonina 2:5079/8 Запечь баклажаны в духовке до токого состояния чтобы можно было снять кожуру. Снять корочку. Уложить в стерилизованные банки, залить кипящим томатным соком. Сок предварительно посолить, добавить специи. Стерилизовать 2 литровую банку 20 минут.

Грибы по-ташкентски

From: Olga Torgonina 2:5079/8 5 кг баклажан 0.2 кг чеснока 400 гр масла растительного 3 пучка зелени МАРИНАД: 1 литр воды 1 ст. ложка соли 1 ст. ложка уксусной эссенции Баклажаны почистить, порезать кубиками варить 5-10 минут в маринаде. Выташить на дуршлаг и дать стечь маринаду. Смешать с тертым чесноком и мелко порезанной зеленью. Влить прокаленное масло.

Разложить по банкам. Стерилизовать 20 минут 1 литровые банки.

Маринованные баклажаны

1. From: Oksana Avdeeva 2:5058/5.9 Могу предложить не очень быстрый но вкусный рецепт: берешь бакла жаны, отвариваешь немного в соленой воде, делаешь в них продольный разрез и укладываешь под гнет, чтобы вышел весь сок. Потом начиняешь чесночком, укропчиком (все это в разрез надо затолкать) складываешь в банку или еще куда нибудь, залить рассолом (ну там всякие листья и прочее, как в любом солении), опять-таки чем нибудь придавить сверху, чтоб были в рассоле и не вылезали, и на холод. Получаешь зимой прекрасные мариованые баклажаны, вкус почти как у грибов.

2. From: Helen Lihoded 2:464/102.2 На 1 кг баклажанов: чеснок — 2–3 головки, петрушка — большой пучок, мята, сельдерей — по небольшому пучку, стручковый перец — 15 шт., уксус 3 % — 2 ст., соль — 5 ст. ложек. Для рассола — на 1 л воды — 3 ст. л соли. Баклажаны надрезают вдоль, очищают от семян, засыпают солью и выдерживают 3–4 часа. Заливают рассолом, доводят до кипения, проваривают 2–3 мин. Затем откидывают на друшлаг, помещают под гнет на сутки. Очищенный чеснок, петрушку, мяту, перец нарезают, заливают уксусом и сотавляют на 24 часа. Этим фаршем начиняют баклажаны, укладывают в банки, заливают уксусом, закатывают.

Салат «Десятка»

From: Helen Lihoded 2:464/102.2 10 сладких красных перцев, 10 баклажанов среднего размера, 10 луковиц, тоже среднего размера. Все порезать кубиками, заложить в кастрюлю, залить томатом. На эту порцию — 3 л томатного сока. В катрюлю добавить 1 ст. л соли, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла. Довести до кипения. Кипятить ~ 5 мин. Горячим разложить по банкам, закататать.

Баклажаны со специями

From: Helen Lihoded 2:464/102.2 На 10 кг синих: 10 шт. горького перца, 300 г сладкого, 200 г чеснока — все приправы перемолоть, добавить 0.5 л 3 % уксуса и 0.5 л кипяченой воды,

премешать и посолить по вкусу. Синие порезать дольками (по длине), присолить, дать постоять 40–50 мин., чтобы ушла горечь, промыть, обжарить с двух сторон. Затем обмакивать в приправе и складывать в банки. Простерилизовать 0.5 л банки ~ 5 мин., закатать.

Консервы из баклажанов

From: Helen Lihoded 2:464/102.2 Крупные баклажаны моем и нарезаем кружочками. Опускаем на 10 мин. в кипящую воду, в которую добавляем 1 ч. л соды и 1 ст. л соли на 4 л воды. Вытаскиваем синие и опускаем в холодную воду. После охлаждения даем стечь, раскладываем в банки, заливаем рассолом (на 1 л воды — 20 г соли). Закатываем и кипятим на водяной бане 2 часа.

Баклажаны, фаршированные сыром

From: Ksenia Sorochinskaia 2:5030/322.1 800 г Б., 2 яйца, 1 стак. тертого сыра, 3 ст.л. топленого масла, чеснок и кефир — по вкусу. Баклажаны промыть, срезать плодоножку, надрезать вдоль и ложкой удалить семена, после чего опустить на 5 мин. в кипящую воду, откинуть на сито. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезать, смешать с сыром, маслом. Наполнить фаршем баклажаны, положить на промасленный противнь, сбрызнуть маслом и запечь духовке. С ними хорошо подать кефир с измельченным чесноком.

Баклажаны, фаршированные грибами

From: Ksenia Sorochinskaia 2:5030/322.1 Для фарша из 400 г сушеных грибов: 70 г топл. масла, 1 ст.л. муки, перец, соль, можно еще 1 лук-цу. Для фарша из 1 кг свежих грибов: 100 г топл. масла, 150 г сметанного соуса, соль, можно — 100–150 г риса. С баклажанами поступить также, как и в предыдущем рецепте, наполнить фаршем, уложить на промасленный противень \ сковороду, залить сметаной и запечь ок. 1 ч. Фарш: свежие очищенные грибы нарубить, обжарить с маслом, + соль, сметанный соус и прокипятить. Фарш из сушеных грибов: грибы отварить, нарезать, обжарить на половине ноормы масла. Из остального масла приготовить соус (на грибном отваре) и

заправить им фарш. Можно в соус добавить поджаренный репч. лук.

Овощное рагу

From: Elena Skribickaya 2:5040/2.30 средненго размера. У плодов томата и баклажана удалить плодоножки, у перца укоротить их на 0.2 см, лук почистить, овощи тщательно вымыть, протереть досуха полотенцем. Плоды томата разрезать на 5–6 частей, сложить в кастрюлю, добавить по 1 стакану растительного масла и сахарного песка, 2 столовых ложки без верха соли, поставить на огонь, довести до кипения и кипятить 5 минут, чтобы они дали сок. Добавить в кастрюлю целые плоды перца(вместе с семенами и плодоножками), баклажана(с кожурой), лук, все довести до кипения и на небольшом огне кипятить под гнетом 25–40 минут. Простерилизировать литровые банки, крышки. По окончании варки сложить в каждую по 3 штуки разных овощей, залить соком, закрыть крышкой, закатать и поставить на 8-10 часов в «шубу» для пастерилизации.

Острые баклажаньи языки

From: Elena Skribickaya 2:5040/2.30 Баклажаны нарезать вдоль на языки толщиной 1.5–2 см. Хорошо посолить и выдержать 20–30 минут. Промыть и подсушить на полотенце. Обжарить с 2 сторон, обмакнуть в соус и уложить в банки. Стерилизовать литровую банку 1 час. Соус: 1 ст. ложка уксуса, 20 столовых ложек воды, 4 головки чеснока, 4 стручка горького перца.

Кабачок

Кабачок с сыром и чесноком

Берешь кабачек, очишаешь его от косточек и нутра, затем режешь на тонкие длинные куски вдоль. После этого обжариваешь эти куски с обоих сторон в растительном масле(достаточно хорошо, но не пережаривать). Перед этим готовится начинка: протирается на терку сыр, мелко рубится чеснок и это смешивается(сколько сыра и чеснока — сами смотрите на свой вкус). Потом выкладывайте горячие обжаренные кабачки на тарелку и сверху посыпаете их начинкой. я эти «длинные и тонкие» после всего в рулетики сворачивала — кушать удобнее и выглядит оригинально, а если украсить соответственно — вообще «парадное» блюдо.

Кабачки консервированные

1 кг кабачков, 30 г зелени укропа, 10 долек чеснока, 1 стручок горького перца, 4 горошины душистого перца. Кабачки вымыть, обрезать, нарезать толщ. 1–1.5 см. Нарезать укроп длиной до 5 см, стручок перца нарезать вдоль, на несколько частей разрезать чеснок. Зелень, специи уложить на дно банок, сверху — плотно набить кабачками. Заливка: в кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же разлить по банкам. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 12 мин., 3-х литровые — 15 мин.

Кабачок в томатном соусе

На ведро резаных кубиками(очищенных) кабачков 0.5 л томатного соуса (или помидоры, но тогда приблизительно в 2 раза поболе) 1 стакан сахара 3 ст. ложки соли 1–2 чайные ложки красного молотого жгучего перца 1 бутылка подсолнечного масла 400 гр. уксуса 200–300 гр. часнока Варишь 30 минут без часнока и 30 минут с оным. После чего закатываешь в пропаренные банки.

Кабачок с орехами и чесноком

Выбираешь самый молодой кабачек чистишь кожуру, режешь дольками и поджариваешь в масле растительном. На закуску подавать горячим. очищаешь грецкие орехи, равное количество чеснока. Все это мелко режешь. дольки жареного кабачка раскладываешь на блюдо, на каждую дольку накладываешь эту смесь а сверху майонеза капни так чтобы ее же и замазать

Зимний салат из кабачков

10 частей кабачка (или 1 кабачок немного больше среднего) — очистить от семян и нарезать пластинками, 10 шт. сладкого болгарского перца, 10 шт. средних помидор, 10 средних луковиц, 5 шт. морковок = > все нарезать соломкой, сложить в кастрюлю, добавить 6 столовых ложек подсолнечного масла, 2 столовых ложки соли, 1/4 стакана сахара, черного перца и перца горошком по вкусу. Поставить на огонь и с момента закипания кипятить на медленном огне 30 минут, на исходе етого времени добавить 10 долек мелко нарезанного чеснока и примерно 1 столовую ложку уксуса(неразведенного), разлить горячим и закатать(лучше в литровые банки), перевернуть и дать остыть в таком состоянии. Употреблять лучше зимой с горячей картошечкой или холодным отварным рисом.

Кабачок под соусом

1. Кабачок режем кольцами около 1,5 см толщиной и, слегка подсолив, обжариваем каждое в подсолнечном масле до полуготовности (чтобы просто подрумянилось) 2. Обжаренные кабачки укладываем слоями в другую сковородку (желательно, чтобы сковорода была поглубже) 3. Смешиваем в отдельной посудине 3 яйца, пачку сметаны (или майонеза), грамм 300 тертого сыра и резаный репчатый лук. Добавляем туда приправ, каких не жалко: перец, хмели-сунели и т. п. 4. И вот этой адской смесью заливаем наши кабачки, после чего помещаем их в духовку минут на 30. 5. При подаче на стол нарезается дольками, как запеканку и аккуратно выкладываем на тарелку. 6. При желании посыпать зеленью.

Кабачковые оладушки

почистить, натереть на крупной терке, добавить 1–2 (в

зависимости от размера кабачка) яйца, перемешать с мукой (тоже «на глазок», но немного, пару столовых ложек — только чтобы масса приобрела вид теста), посолить. Брать ложкой и жарить, как обычные оладьи. Когда обжарите все, верните их на сковородку и подержите чуть-чуть под крышкой на минимальном огне. Только не кладите друг на друга — слипнутся. Кушать это вкусно со сметанкой или с чесночком, или как нравится.

Тыква

Тыква в духовке с сыром

тыкву надо порезать на ломтики толщиной ок. 0.5 см и проварить в подсоленой воде примерно 5 мин. Вытащить, дать стечь воде. Затем плотно (и красиво) уложить все это на сковороду или противень, сверху положить лук, порезаный колечками и поджареный до золотистого цвета, сливочного масла (но можно и растительного, только не пахнущего), и засыпать тертым сыром. Запечь в духовке до появления золотистой корочки на сыре.

Жареная тыква

Обжаривают тыкву, как обычно, а потом можно съесть прямо так, а можно залить смесью из яйца, взбитого с молоком, и — в духовку на полчасика.

Каши

Нарезаешь тыкву кусочками, заливаешь молоком, развариваешь на сла-абеньком огне и, при желании, протираешь сквозь сито. Варишь рисовую или пшенную кашу, сешиваешь с тыквой и чуток подрумяниваешь в духовке. Или запекаешь в нечто вроде пудинга. Со сметанкой или каким-нибудь вареньем — пальчики оближешь! Ксатити, также можно сварить тыкву (до полуготовности), а потом, прямо в то молоко, где варится тыква, насыпать манку. В такую кашу сахар кладется в процессе готовки.

Тыква в тесте

Режешь тыкву тонкими ломтиками, слегка обжариваешь в масле. Из 1 ст. муки, 2/3 стакана молока, 2-х желтков делаешь тесто, добавляешь туда отдельно взбитые 2 белка. Окунаешь кусочек тыквы в тесто и обжариваешь в масле.

Тыква с брынзой (запеченая)

Берем тыкву, режем на 4 части, отвариваем в подсоленой воде, потом очищаем от шкурки, режем на ломтики — потоньше, выкладываем на противень, посыпаем сверху брынзой, выкладываем на все на это кружечки красных помидор, поливаем растопленным сливочным маслом и в разогретую духовку. Объедение

Тыква запеченая в духовке с сахаром

Тыкву очистить от кожуры, внутри от семечек. Порезать кубиками, выложить на лист и присыпать сахаром. Выпекать в духовке. Вкус — запеченых яблок.

Омлет с тыквой

Тыква чистится, режется на большие куски и отваривается до мягкости, но не слишком долго. Потом куски тыквы измельчаются, добавляется 1–2 яйца, 1,5 стакана молоьых сухарей и несколько кусочков маргарина. Все это перемешивается, укладывается в сковородку или гусятницу, и в духовку.

Запеканка с тыквой

Тыква режется ломтиками и отваривается с луком. Одновременно с этим готовится соус из муки, масла, сметаны и яйца путем обжаривания на небольшом огне при непрерывном помешивании. Под самый конец в соус добавляется сыр. Соус смешивается с отверенной тыквой с луком, выливается в сковородку, посыпается сыром сверху и ставится в духовку.

Корейская еда

Морковь, капуста

1. 1. Шинкуется морковь соломкой. Корейцы для этого используют машинку, но за неимением оной это можно сделать на любом комбайне или электромясорубке с насадками (я кстати на последней и делаю). Если нет возможности так нарезать ее, то ничего не получится. Затем морковь надо немного посолить и хорошенько помять так, чтобы выделился сок. Не перестарайся, морков после этого не должна превратиться в пюре. 2. Нарезается лук. На раскаленную сковороду налить подсолнечное масло, оно должно даже гореть, это необходимо для того, чтобы отбить запах масла. Когда масло дымится, кладется лук и постоянно помешивается, пока не станет мягким и чуть-чуть золотистым. Как только лук готов, он тут же, еще кипящий в масле выливается в морковь и все хорошо перемешивается. 3. Налить около 1/2 ч.л. уксусной эссенции и пару ст.л. сах. песка, опять все перемешать. Положить чеснок, надавленный чеснокодавкой (по-моему она так называется), посолить в последний раз и еще раз перемешать. Обязательно нужно положить 1/2 ч.л. киндзы(кориандр). Если она покупная, то не очень хорошая, там попадаются палки, опилки и т. д. и у нее очень слабый аромат, поэтому ее надо положить побольше раза в два, чем домашнюю. Все перемешать и салат готов. Салат из капусты готовится аналогично, можно туда добавить зеленый укроп. Теперь о количестве продуктов: на 1 кг моркови (или 1/2 кочана капусты) две средние луковицы, 1/3 ст. масла, небольшая головка чеснока.

2. Сначала шинкую морковь. Затем в кастрюльке с ручкой разогреваю растительное масло. Морковь порциями опускаю в кипящее масло и даю прокипеть секунд 10. Затем вылавливаю морковь шумовкой и складываю в таз, посыпая солью, перцем, толченым чесноком. Потом всю морковь поливаю уксусом по вкусу и перемешиваю. Даю остыть. Затем очень плотно укладываю в стерилизованные и охлажденные 3-х литровые банки, закрываю капроновыми крышками и храню в холодильнике. Эта морковь ничем не отличается от базарной.

3. 4–5 средних морковин 1/2 стакана подсолнечного масла 2–3 зубчика чеснока 2 чайные ложки сухого кориандра (Кинза) соль, красный перец Морковку потереть или порезать. Я тру на немецкой терке, но говорят, что на простой (если крупно потереть) тоже хорошо получается. Выдавить в или мелко

нарезать чеснок. Добавить все специи. Перемешать. Масло нагреть на сковородке (пока не появятся пузырики, но чтобы не закипело). Горячим маслом залить морковь со специями и тщательно перемешать. Остынет и можно кушать.

4. А еще так можно готовить свеклу, зеленую сладкую редьку и огурцы. — Морковь нашинковать, посолить, положить под пресс. — Вскипятить воду в кастрюле. — Морковь положить в дуршлаг, опустить в кипящую воду и досчитать до 10–20. — Воду слить и морковь выложить в миску. — Обжарить лук на растительном маслеДо золотистого цвета. В масло добавить соль, черный горький перец, кориандр (он же кинза), толченый чеснок, красный перец, соевый соус (2–3 капли), 1 ч.л. укс. эссенции (на 1,5 литр. банки нашинкованной и ошпаренной моркови). Все перемешать. Закрыть крышкой. Поставить на ночь в холодильник. Утром можно есть.

5. Морковь нарезать очень тонкими брусочками (сечение похоже на квадрат со сторонами не более 3 мм). Маринад: на 1 л воды — 1 ст.л. с очень большим верхом соли, 1 ст.л. сахара, 3–4 ст.л. 5 % уксуса, 2–3 шт. гвоздики, лавровый лист, зелень (можно и сушеную) укропа, эстрагона, петрушки, сельдерея, хрена (можно и корешок), ок. 1–3 ч.л. красного жгучего молотого перца. Кипящим маринадом через марлю (все приправки из маринада должны остаться на ткани, чтобы не портить эстетику красной морковки) залить всю нарезанную морковь. Дальше вытаскивать обработанную маринадом морковку из тазика/кастрюли, раскладывать, плотно утрамбовывая, по предварительно простерилизованным банкам, залить в каждую банку по 3–4 ст.л. подсолнечного / оливкового масла, добавить недостающего процеженного маринада, накрыть крышкой и стерилизовать банки в кастрюле с водой, как обычно 0,5 литровые банки — 8 мин., 1 литровые банки — 12–13 минут. Остужать медленно в перинах.

6. Нарезать морковь соломкой или натереть на _очень_ крупной терке, примерно 500 г. Лук нарезать мелкими кольцами (2–3 луковицы), смешать, выдавить пару крупных зубчиков чеснока. Маринад: Уксус, соль, сахар, воду — на 700 г, по вкусу, выдержать смесь овощей в маринаде несколько часов. Раскалить 300 г раст. масла (лучше соевого) до появления легкого дымка, отжать овощи от маринада, взрыхлить, и тонкой струйкой вливать раскаленное масло. Варианты: с одним чесноком или луком, с оливковым маслом, в раскаленном масле подержать стручок красного перца, после остывания смеси вскипятит маринад и залить еще раз.

7. Морковь шинкуется тонкой соломкой (чем тоньше, тем

лучше). Нашинкованную морковь складывают в кастрюлю и слегка присаливают. Это делается для того, чтобы она дала сок. Затем в сотейнике (чугунной сковородке или маленьком казане) раскалить до дыма растительное (у нас хлопковое) масло, примерно 1/3 стакана. Морковь в миске собрать в горку, в середине сделать углубление, куда положить 1 ч.л. _горького_ обязательно красного перца. Раскаленное масло вылить прямо на этот перец, т. е. «зажечь» его. Затем добавить растертую кинзу (кориандр), давленный чеснок, жидкую сою или соевый соус и по вкусу — уксусной эссенции (начать можно с 0.5 ч.л.). Мы еще добавляем «огонек» — перемолотый горький свежий красный перец и сладкий. Все перемешиваем и даем постоять. Аналогично готовится салат из сладкой зеленой редьки, только ее нужно солить в последнюю очередь.

8. Морковь каротель — 4 шт., лук репчатый — 2 неб. головки, 2 зубчика чеснока, масло подсолн. — 4–5 ст.л., 1 ч.л. укс. эссенции или 1 ст.л. уксуса, 1 ч.л. соли крупного помола и 1 ч.л. — мелкого, перец красный молотый, перец черный молотый — по вкусу. На специальной терке потереть морковь. Сложить ее в миску, посолить, дать постоять и хорошенько подавить руками до образования сока. Промыть, чтобы убрать горечь. Это один из важных моментов, влияющих на вкусовые качества моркови. Затем поливаем уксусной эссенцией и кладем мелко нарезанный лук, посыпаем сверху красным перцем. Подсолнечное масло доводим до кипения, но надо следить за тем, чтобы оно не дымило — это второй важный момент, на который нужно обратить внимание. Для удаления запаха подсолнечного масла можно положить в кипящее масло кусок луковицы и, когда он почернеет, удалить его. Кипящим маслом залить приготовленную морковь, сверху посыпать измельченным чесноком и добавить черный перец, по 1\2 ч.л. кориандра и адзино-мото. Все перемешать, плотно уложить в стеклянную банку и оставить ее открытой. Банка должна стоять 1 сут. при комн. t, а затем уберите ее в холодильник.

Корейские голубцы с морковкой

Морковь трем на крупной терке (свежую), добавляем туда тертый чеснок по вкусу, солим, пробуем на вкус, если нравится, то нормально, если нет, то чего-нибудь добавляем из выше перечисленного. Капистные листья подготавливаем, как для голубцов только стараемся, чтобы не сильно были вареные. Заварачиваем в листья мовковь ввиде голубцов. Складываем

подготовленные голубцы в миску и заливаем рассолом: Уксус — 1 часть, Масло раст.- 1 часть, Соль по вкусу. Рассол должен закрывать голубцы. Ставим под гнет и ждем на кухне 3 дня, а есле теплов помещении, то можно 2.

Картофель по-корейски

1. Холодная, острая закуска. Через неделю хранения в холодильнике немного меняет вкус, но не утрачивает своей прелести. Требует небольшого опыта и ловкости рук. Продукты: Картошка соломкой — на 3-х литровую кастрюлю. Чеснок, перец красный и черный, укс. эссенция, подсолнечное масло менее стакана. И ВСЕ! Картощку очистить, промыть, и порезать соломкой. Чем длиннее и тоньше соломка тем лучше (менее 5 мм). Для нарезания соломкой в таких обьемах неплохо бы иметь немецкую терочку — 10 мин и вся кастрюля (желательно эмалированная).? Полученную соломку несколько раз (не менее трех) промыть прямо в кастрюле холодной водой, каждый раз сливая воду, критерий окончания процесса — сливаемая вода должна быть чистой и прозрачной.? Поставить на огонь эмалированную кастрюлю с холодной водой без соломки, (в ней потом будет варится соломка- соответствующий обьем воды), заранее посолить, других специй не добавлять. Довести до кипения. Соломка, вообще в процессе ожидания своей участи желательно должна находиться в хол. воде.? Теперь внимание! Перед тем как начать варить картошку, приготовить друшлаг, другую кастрюлю с холодной водой. А в процессе варки даже включить холодную воду в ближайщей раковине. (Там же должна находится кастрюля с холодной водой)? После закипания воды, соломку бросаем в кастрюлю с кипящей водой. Все делаем быстро. Интенсивно перемешиваем на протяжении всей варки. Сама варка составит 1–2 мин. ВНИМАНИЕ! Все колдовство заключается в ОПРЕДЕЛЕНИИ того момента, когда необходимо максимально быстро снять кастрюлю с огня, откинуть соломку на друшлаг (под струей хол. воды) и тут же кинуть соломку в приготовленную кастрюлю с холодной водой (можно проточной). Для определения этого момента, необходимо в процессе варки непрерывно вылавливать по соломинке и пробовать на вкус. Соломка должна быть НЕДОВАРЕННОЙ. УТЬ-ЧУТЬ!!! Критерий — соломка сохраняет ГИБКОСТЬ.Если ошибетесь и переварите (обычно это ошибка в + 5..10 секунд), то при дальнейших манипуляциях с соломкой, она начнет ЛОМАТЬСЯ и вообще будет иметь вкус нормально-вареной картошки — это значит что

дальнейшее приготовление по этому рецепту не имеет смысла, а «испорченную» соломку можно применить в других блюдах. Момент вытаскивания надо корректировать на то время, пока вы ухватитесь за кастрюлю, пока сольете в друшлаг, пока перекинете в холодную воду.? «Вареную» соломку пару раз промыть в кастрюле с холодной проточной водой. После чего откинуть на друшлаг, ХОРОШО ДАТЬ СТЕЧЬ ВОДЕ и выложить в эмалированную кастрюлю. Водные процедуры закончены;) Попробовать соленость и если мала — добавить соли и перемешать. Добавить на 3-литровую кастрюлю 1 столовую ложку уксусной эссенции.? Очистить несколько долек чеснока и «раздавить» его (или истолочь), так что бы на трех литровую кастрюлю получилось кашицы 1,5–2 чайные ложки с верхом. Эту кашицу выложить ОДНОЙ МАЛЕНЬКОЙ КУЧКОЙ сверху по центру на соломку. НЕ ПЕРЕМЕШИВАТЬ!На эту же кучку компактно насыпать молотого черного и красного перца ПОРОВНУ.Сколько? Блюдо должно быть острым, так что еще чуть добавьте;)? На небольшую чистую сковородку наливаете 1/2…2/3 стакана подсолнечного масла и ставите на огонь. Держите до появления дымка. После чего снимаете с огня и сразу выливаете масло струей НА ЧЕСНОЧНУЮ КУЧКУ в кастрюле с соломкой. После этого все хорошо перемешиваете и по ходу пробуете, — Чего (уксус, соль, перец) необходимо добавить? По вкусу.? Закрываете кастрюлю крышкой и даете остыть и настоятся около часа.

2. Чеснок кладу как есть — сырой. А вот перец — обжариваю. Масло раскалить, если нерафинированное — то перекалить и обжарить немного лука (чтобы запах ушел). А потом в это масло бросить красный молотый перец. Тут важно подобрать момент, когда это сделать, — перец должен слегка обжариться, но не сгореть, и дать приятный аромат. Для аромата можно добавить обжаренный и перемолотый кунджут, киндзу (кориандр). Ее лучще не молоть, а прокатать семена на доске скалкой (размять) — тогда лучше чувствуется аромат киндзы.

Чимчи

Чимчи — это квашеная капуста по-корейски. Готовится из пекинской капусты. В связи с труднодоставаемостью оной, вполне можно приготовить из белокачанной капусты. Капусту режем на половинки или четвертинки в зависимости от размера вилка. Замачиваем в рассоле на 2–5 дней — зависит от температуры окружающей среды и, кроме того, капуста должна в этом рассоле

«завять». Промываем, перекладываем между листочками приправы. Набиваем капусту в емкость (очень плотно), заливаем новым рассолом и ставим в прохладное место досаливаться-доквашиваться. У нас, обычно, стоит где-то не менее недели. Все зависит от твоего вкуса. Чем перекладывать? Обязательно должна присутствовать «гремучая смесь»: чеснок и стручковый красный острый перец в равных пропорциях перемалываем через мясорубку (если очень остро — можно разбавить болгарским красным перцем), солим по вкусу, добавляем натертую на средней терке морковь. Остальные приправы на твой вкус.

Капуста

Маринованная капуста

1. Капусту режут на куски и плотно укладывают в банку, пересыпают красным (лучше всего свежий перец помолоть) перцем, чесноком, морковью, порезанным болгарским перцем. Готовим рассол. На 5 литровую банку капусты понадобиться 3 литра рассолу, из расчета на три литра приводятся следующие цифры: 8 ст. ложек сахарного песка, 4 ст. ложки соли, укроп, лавровый лист, перец горошком. Все залить 3 литрами воды и вскипятить. Холодным рассолом залить капусту и выждать 3 дня. Хранить на холоде (балкон, холодильник)

2. 1л воды,0,5 стакана подсолнечного масла,1 стакан сахара, 2ст. ложки соли,1стакан уксуса. Нашинковать капусту, натереть на терке морковь, свеклу. Все уложить слоями в 3л банку, добавить 5–8 долек чеснока. Вскипятить маринад, залить в банку. Через сутки капуста готова. Очень вкусно получается.

Капуста, пастеризованная по-московски

Состав заливки: ни 1 л воды — 20–30 г соли и 20–30 г сахара. Капусту и морковь измельчить, смешать и плотно уложить в стеклянные банки (из расчета 800 г овощей на литровую банку). Соль и сахар растворить в кипящей воде и сразу же залить рассолом. содержимое банок пастеризовать при 85–90 град: литровые банки — 40 мин… двух- и трехлитровые 50 мин.

Квашеная капуста

1. На 10 кг капусты, 2 кг моркови и 180–200 г соли. Мы берем золотую середину 190 г. Режешь на чем угодно в большой таз примерно половину того и другого, засыпаешь примерно половиной соли и жомкаешь руками до сока. Сваливаешь в ведро. То же с другой половиной. Накрываешь тряпочкой, ставишь тарелку, на нее 3 л банку с водой (груз, можно камешек). КАЖДЫЙ день протыкаешь до дна палочкой — чтобы газ выходил. Когда сок из мутного превратится в прозрачный — можно выносить на балкон, раскладывать по банкам и в

холодильник. Вкусно, цвет красивый как в сыром так и тушеном виде.

2. 10 кг капусты, 200–230 г поваренной соли. Кочаны очистить от зеленых и поврежденных листьев, высверлить или вырезать кочерыжку. На- шинковать капусту длинным острым кухонным ножом или на специальной шинковке. Стружка правильно нашинкованной капусты должна быть однородной по размеру, шириной от 3 до 5 мм. При квашении в бочке работу вести в следующем порядке: на дно положить слой целых листьев, которые предохраняют первые порции капусты от раздробления, затем положить слой шинкованной капусты, посыпать его солью и утрамбовать деревянным пестом или трамбовкой. Сверху капусту накрыть слоем чисто вымытых листьев и двойным слоем ошпаренного холста или марли. положить деревянный кружок и гнет. Для гнета можно использова банку с водой или булыжник. Известняк, сланец, песчаник или изделие из цемента для этой цели не подходят- Деревянный кружок должен быть постоянно покрыт соком. Если квасить капусту в небольших емкостях, ее надо тщательно перетереть с солью, затем плотно уложить в посуду и утрамбовать, чтобы капуста пустила сок. Посуду, заполненную капустой, поставить в помещение при температуре 18–22 град. В этих условиях она быстро сбраживает. В период ферментации постоянно наблюдать за состоянием капусты и снимать. излишнюю пену. Если капуста квасится в бочках, ее надо время от времени прокалывать до дна хорошо вымытой и ошпаренной деревяннои палкой. Когда процесс брожения заканчивается. рассол светлеет, капуста оседает и приобре тает приятный освежающий кисловато-соленый вкус. хрустит на зубах. После окончания процесса брожения перенести капусту в холодное место. Наилучшие условия для хранений квашеной капусты создаются при температуре О- 2 град. При такой температуре капуста не становится чрезмерно кислой. Во время хранения нужно следить, чтобы капуста была все время покрыта рассолом и не появлялась плесень. При более высокой температуре капуста теряет свои качества.

3. Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками 10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок… 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли. Готовить по рецепту 2. Измельченные морковь и яблоки перемешать с капустой.

4. Капуста белокочанная, квашенная кочанами 10 кг капусты, 200–250 г соли. Снять с кочанов кроющие листья, обрезать кочерыгу и разрезать кочаны пополам. Небольшие кочаны не разрезать. Подготовленные кочаны уложить рядами в бочку, переслаивая шинкованной капустой, смешанной с солью. Далее

готовить обычным способом (см. рецепт 2).

5. Капуста, белокочанная, квашенная по-грузински 10 кг капусты, 3~4 кг столовой свеклы, 3–6 стручков острого перца. Состав заливки. на 10 л воды — 500–700 г соли. Вымытую столовую свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками. Перец измельчить. Кочан капусты разрезать на 8 частей и уложить в подготовленную посуду, перекладывая свеклой и перцем. Залить горячим рассолом. Далее поступать, как при обычном квашении капусты (см. рецепт 2). Если нужно, чтобы капуста была быстро готова. добавить в рассол 6–8 ст. ложек уксуса.

Жареная капуста

Береться качан капусты(маленькой, где-то с 2 кулачка), режеться на 4 части и вариться в соленой воде ~10–15 минут Потом оставить куски ну тарелке(чтобы вода вся стекла). Далее обмакнуть в яйце, муке — и жарить. А если взять большой кочан, то можно снять с него листья, проварить их, как для голубцов, ернуть трубочкой, а дальше все также.

Китайская капуста

Нарезать капусту, желательно тонко, (все это делается на большой доске). Далее в капусту порезать помидоры, болгарский перец, лук, мелко чеснок, нарезать красный горький перец, посолить, поперчить и бросить зелень. Все это дело перемешать и после того как подогреется масло(почти до кипения) бросить на сковородку(лучше на тефлоновую). Чуть обжарив уменьшить огонь и закрыть крышкой, жарить до готовности. Чего сколько: капусты 700-800гр, 1 средний помидор, 1 шт. болгарского переца 1 небольшая луковица, 2–4 дольки чеснока и меньше половины красного перца. Все остальное по вкусу. Гарниры: макароны или рис.

Шницель из капустных листьев

Свежие листья припускаешь. Или берешь остаток кочана после расходования оного на голубцы. Листья немного остывают. Вырезаешь толстую жилку и свернуть лист конвертом. Сколько листьев — столько конвертов, и соответственно, шницелей. Этот конверт обмакнуть в кляре (1 яйцо растереть, добавить 1 ст. ложку муки, растереть до однородной массы) и жарить на горячей сковороде. Подсолнечное масло, конечно же как всегда, прокалить на сковороде перед обжариванием. И не забудьте

посолить. Готовится все быстро: 15–20 мин.

Маринованная цветная капуста

Для маринада: 1 л воды, 20 г соли, 2 ст. ложки уксуса, специи. Капусту освободить от наружных листьев, обрезать нижние толстые концы цветоножек, положить на 20 мин в соленую воду, чтобы удалить вредных насекомых и гусениц, 2–3 мин поварить в подсоленной и подкисленной воде, затем уложить в подготовленные банки, залить кипящим маринадом. В литровую банку помещается 500–550 г капусты и 400–450 г заливки. Банки прикрыть жестяными крышками и стерилизовать 15–20 мин в кипящей воде, после этого сразу закатать и превернуть их вверх дном. Можно мариновать с добавлением различных приправ: горького или душистого перца, гвоздики, корицы, лаврового листа, чеснока, эстрагона, листьев черной смородины, корня хрена. Маринад можно сделать сладковатым: на указанную норму соли и уксуса добавить 1,5 стол. ложки сахара.

Цветная капуста в яйце

варишь до полной готовности, затем обваливаешь в яйце и сухарях и жаришь на сковороде. Можно также сразу вареную капусту залить яйцом-сделать омлет. А вообще-то вареная цветная капуста отличный гарнир к различным мясным или другим блюдам.

Цветная капуста в тесте

500 г цв. капусты, 4 яйца, 25 г слив. масла, 50 г топленого масла, 100 г томатного соуса, 1\2 стак. молока, 100 г муки. Вареную капусту разобрать на части, обмакнуть в жидкое тесто и опустить в разогретый жир. Жарить до румяной корочки. Жидкое тесто: жедтки растереть, влить молоко, + соль, всыпать муку, снова размешать и соединить с крепко взбитыми белками.

Битки из цветной капусты

500 г капусты,1 стол. ложка муки, 80 г слив. масла, 2 яйца,

50 г молока, 2 стакана молотых сухарей, Капусту отварить и мелко посечь. Муку спассеровать на масле, развести молоком и проварить, чтобы загустела. Полученный соус смешать с капустой, взбить яйца, поставить на малый огонь и прогреть до загустения, непрерывно помешивая. Добавить молотые сухари, чтобы из полученного теста можно было сделать битки. Обвалять их в сухарях и поджарить с двух сторон. Подавать, полив соусом из мелко нарезанных крутых яиц и растопленного масла.

Пудинг из цветной капусты

500 г цв. капусты, 2 яйца, 4 ст.л. слив. масла, 1\2 стак. молочн. соуса (2 стак. молока, 30 г муки, 30 г слив. масла, соль), 1\2 стак. томатн. соуса. Отварную капусту протереть через сито, запрвить густым молочным соусом, прогреть и вбить яйца. Массу выложить в промасленную форму, варить на водяной бане 50 мин. Подать, залив томатным соусом.

Винный соус к отварной цветной капусте

Тушеная кольраби

Вначале про кольраби. Это капуста такая. У которой рост идет не в кочан (не в голову в смысле), а в ногу. на ноге у этой капусты образуется гулька, из которой торчат реденькие листочки, Эта гулька является съедобной, имеет вкус капустной кочерыжки, только гораздо нежней, и при выращивании требует особенного внимания, так как если продукт передержишь на грядке, то в нем начинают прорастать какие-то растительные волокна, и он становится грубым То есть есть его уже невкусно. Лучшим сортом считается Венская Белая, Итак, когда у нас кольрабка выросла до диаметра примерно 4.5–5.5 см, и этих кольрабок набралось примерно 0.5 кг, можно приступать к самому блюду. Сначала набираем ингредиенты: 0.4 кг чищеной кольраби (примерно 10–15 % уйдет в очистки), 0.3 кг чищеной же моркови, 0.15 кг лука в аналогичном состоянии. Кроме того, нужно еще приготовить сметану или сливки, но со сливками труднее, так как пенка от сливок будет размазана по всей кастрюле; соль; сахар; перец черный, красный — молотые; корицу — обязательно; сливочное масло. Следующим эпизодом нашей истории будет нарезка. Кольраби нужно нарезть средними пластинками, толщиной миллиметра 2–3, и прочими габаритами

1.5х2.5 см, последние — некритичны. Если кольраби старая, то критичность толщины вы оцените сами. Морковку желательно порезать примерно так, как кольраби, по принципу соответствия форм. Но можно и кубиками. Лук мы будем пассеровать, и чтобы он не сильно был заметен, режем его «четвертушками» толщиной 2–3 мм. Соль, сахар, корицу, сметану и масло резать не надо. После этого всего кольраби и морковку припускаем в слегка подсоленной воде 7-10 минут. В это время на соседней конфорке на малом огне пассеруется лук. Я пассеровал на растительном масле, любители могут и на сливочном, все равно масла туда идет немного. Лук должен просто размягчиться, необязательно (и даже нежелательно), чтобы он приобретал золотистую или коричневатую окраску. Затем из овощей сливаем воду, чтобы осталось примерно 60–70 % от высоты овощей в кастрюле. Добавляем в кастрюлю лук, перемешиваем, затем добавляем сметану так, чтобы овощи были почти покрыты жидкостью. Теперь добавляем соль и сахар, закрываем крышкой, и ставим на медленный огонь — на 25–30 минут, а точнее — до готовности. В процессе приглядываем за кастрюлей и пару раз за это время перемешиваем. Когда видно, что кольраби и морковка почти потушились, добавляем чуть-чуть черного и красного молотого перца, корицы, столовую ложку (или полторы) сливочного масла, и тушим еще 5 минут.

Капуста «Провансаль»

1. Капуста режется, слегка мнется, морковка шинкуется. Все это плотно складывается в банку/кастрюлю. Делается заливка — 1 л воды + 2 ст. ложки соли + 1 ст. ложка сахара + 1 ст. ложка уксуса + 1 стакан растительного масла и кипящей смесью заливается капуста. Через сутки нужно убрать в холодильник и после охлаждения поедать. Долго не храниться!!! Можно проэкспериментировать со специями — добавить например тмин, горький перец.

2. 2 кг капусты пошинковать, 4 зубчика чеснока мелко порубить, соль — по вкусу. 0,5 стакана воды, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара — все прокипятить, добавить 1 ч. ложку уксусной эссенции и горячим вылить на капусту (ошпарить ее) дать постоять часа 2. Потом есть. Получается очень вкусно.

Капуста по-грузински

На 5 литровую банку потребуется 3–4 небольших кочана капусты, разрезанных на 4 части, стручек жгучего перца, 15 долек чеснока, 3 свеклы, 4–5 морковин средней величины Морковь порежем вдоль, свеклу — поперек тонкими ломтиками. На дно банки положим половинку жгучего перца, затем слоями морковь, свеклу, чеснок, капусту и так до верха. На самый верх вторую половинку перца и горсть соли. Все заливаем холодной кипяченой водой. 3–4 для держим банку в тепле, 4 дня на холоде.

Капуста по-петровски

2 кг. шинкованной капусты, 2 натертые морковки, 2 крупно порезанные луковицы,2 дольки мелко порубленного чеснока. Все перемешать, уложить в банку, влить стакан подсолнечного масла, 100 г. уксуса и горячий рассол (на литр холодной воды 2,5 столовой ложки соли, 3/4стакана сахарного песка — все это вскипятить). Сверху положить гнет и поставить на холод. Готово через 3 дня.

Морская капуста

Если капуста засушенная — размочить. Если нет, то следуй дальше. Отварить ее примерно 5 минут, мелко порезать (примерно как тесто на лапшу), откинуть на дуршлаг. Слегка обжарить в глубокой сковороде в большом количестве растительного масла много порезанного репчатого лука, положить отваренную капусту, добавить специи: красный среднежгучий перец (по вкусу), кунжутное семя (обжаренное и перетертое), адиномодо, сахар (чуть-чуть), хмели-сурели или молотый кориандр, тертый чеснок и совсем капельку соевого соуса. Можно добавить немного паприки. И все это, перемештвая, обжарить.

Разное

Овощная каша из патиссонов

продукты: 2 патисона с тонкой шкуркой(это значит, не пожилые) 2–3 морковки 1 сладкий перец 1 луковица(желательно побольше) 2–3 средних спелых помидорки 3/4 стакана риса 1 долька чеснока приготовление: рис вымыть и замочить в холодной воде на 20–30 минут, а в это время нарезать кубиками патисоны (можно неочищенные, но вымытые) натереть морковь, нарезать мелко лук, перец — соломкой. Слить воду с риса, залить 1.5 стакана холодной воды, поставить на огонь, спустя 5 минут после закипания добавить патисоны и соль(по вкусу). А в это время…. поджарить на растительном масле лук до золотистой корочки, добавить морковку, нарезанные помидоры и перец и тушить до полуготовности (10–15 минут), закинуть все это в кашу, еще немного покипятить, выключить и добавить зелени и черного перца, выжать чеснок. Теперь можно есть горячим или подождать, пока остынет, со сметаной или без оной!

Пареная репа

1 кг репы, 5 ст.л. риса, 20 г репч. лука, 2 ст.л. слив. масла, 350 г сметанного соуса, 20 г тертого сыра, зелень. Очищенную репу отварить до полуготовности и ложечкой вынуть из нее сердцевину, чтобы получить «чашечку» из репы. Положить внутрь фарш. Фарш: отварить рис в подсоленной воде, соединить с пассерованным мелконарезанным луком и нарезанной сердцевиной репы, добавить сырые яйца, соль, зелень. Посыпать репки тертым сыром, запечь в духовке. Подать, полив сметанным соусом и посыпать зеленью. NOTE: Или просто положить на каждую репу ложку сметаны, сверху — сыр и запечь (чуть-чуть).

Овощное рагу

1. 0.5 кг картофеля, 300 г моркови, 2–4 репы (в зависимости от размера),2 лук-цы, капуста (по вкусу), 2 помидора или томат-пюре, 2–3 ст.л. масла, 1 ст.л. муки.(можно добавить фасоль). Овощи очистить, нарезать кубиками, крупный лук нарезать. Капусту отварить, морковь и репу — потушить до готовности,

обжарить картофель и лук. Отдельно поджарить муку, развести овощным отваром, добавить нарезанные помидоры и все вместе немного протушить. Все овощи поиестить в одну кастрюлю, залить мучным соусом, + соль, гвоздика, корица и тушить под крышкой минут 20.

2. штук 5 больших картофелин,1 большая морковка, 1 небольшая свекла, половина среднего кочана капусты, можно еще помидорчиков добавить и зелени. Все режется отдельно длинными брусочками, капуста шинкуется. Затем кладется на холодную сковороду картошка, морковь, свекла(2 последние режутся потоньше 1) и сверху капуста(ее можно предварительно подсолить и обжать руками), сверху наливается подсолнечное масло и все это дело посыпается солью по вкусу и ставится на горячую плиту закрытое крышкой. Ничего страшного если все будет поначалу вываливаться из сковороды-главное прижать поплотнее крышкой, а дальше все утушится само собой. Это был первый этап, на втором — не спешите мешать овощи, дайте им хорошенько поджариться и через 15–20 мин можете это сделать. В наполовину готовое рагу можно добавить зелени. И еще — овощи кладутся на сковороду слоями. Кушать можно с майонезиком, сосисками или мясцом! Кушайте на здоровье: и фигуре не вредит и витаминчики все здесь(это если без вышеперечисленного) и очень даже сытно.

Овощи в молочном соусе

Очищенные овощи нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде. Воду слить. Залить горячим соусом: на 1 кг овощей — ст.л. муки и 25 г масла. Муку обжарить в масле, влить 1 1\4 стак. горячего молока, + соль и проварить 10–15 мин. Соус д.б. консистенции сметаны. Овощи могут быть любые: кортофель, морковь, репы, зел. горошек, фасоль и т. д., а также различные их сочетания.

Фаршированные помидоры и перец

Зеленые помидоры, фаршированные чесноком с зеленью

Почистить чеснок, надавить его в тарелку, нарезать мелко укроп. У помидора срезается верхушечка, туда засывается соль, где-то 1/4 чайно ложки, кладется укроп, сверху на него чеснок. Закрывается «крышечкой». Складывается в кастрюлю. Сверху прикрыть тарелкой и нетяжелый пресс (1л банка с водой) и на 3–4 дня.

Суп из ревеня, кураги и яблок

Очищенный от кожицы ревень, предварительно вымоченную курагу и яблоки (также без кожицы и сердцевины) нарезать и отварить в воде, добавив сахар. Полученный отвар процедить. Часть плодов протереть, залить отваром, довести до кипения, заварить крахмалом, добавить оставшиеся плоды, вновь довести до кипения (все — в указанной последовательности Пропорции составляющих — произвольные. Ну, например, ревень — 200 г, яблоки — 2 шт., курага — 100 г, сахар — 1 стакан, картофельный крахмал — 3 ст. ложки, вода — 1.5 л.

Рыба в СВЧ

Сырую рыбу на куски среднего _одинкового_ размера, каждый со всех (обеих) стор он солью, перцем, на каждый (в крайнем случае, через один) кружок; репчатого лука, травки насыпь, _НАКРЫТЬ_КРЫШКОЙ_, 100–140 градусов, 70–90 %, минут 8-10 (сам понимаешь, от колечества непосредственно зависит) на одной стороне, перевернуть, столько же на другой — в общем, до готовности (внешне — рыбье мясо очень легко разделяется на эти свои слои). Класть на дно посудины в один слой, куски не очень толстые (ну, это тоже очевидно — толще 3–5 сантиметров в любом измерении волны не проникают). Из обычного минтая такая штука получается! (очень сочно, и сильный рыбный аромат — вобщем, здорово) Если есть рыбное филе — вообще халява… Разморозил, обвалял/обсыпал, и туда. Образовавшуюся в посудине жижицу — как подливку.

Рыба в сметане

Рыба 750 г, Яйца 2шт, Сметана 1ст, Вода 1ст, Сыр тертый 2 ст ложки, Мука 1 ст ложка, Масло растительное 2 ст ложки, лук репчатый — побольше, соль, перец по вкусу Рыбу нарезать крупными кусками, обтереть чистой тряпочкой, посолить, посыпать перцем, уложить в посуду и обложить кружками лука. Сметану развести пополам с водой, добавить столовую ложку муки, растительное масло и соль. Залить рыбу и готовить при 50 % мощности 12–15 минут. Сверху посыпать тертым сыром.

Фаршированные грибы

Чтобы использовать в кач-ве легкой закуски, посыпьте тертым сыром перед шагом 4. -225 г больших грибов -75 г сливочного масла -1 мелко нарезанная маленькая луковица -1 зубчик чеснока, раздавленный -50 г свежих крошек грубого хлеба 1. Отрежьте ножки у грибов и мелко порежьте половину ножек 2. Растопите 50 г слив масла в средней кастрюле — 40–50 сек(1мин), добавьте лук, чеснок и порезанные ножки и готовьте 2–3 (3,5)мин. Смешайте с хлебными крошками. 3.Переложите полученную смесь к грибным шляпкам. 4. Растопите оставшееся масло в мелкой посуде-30 сек. Поместите грибы в блюдо и готовьте 2–3 (3,5)мин. Подавать к столу

НЕМЕДЛЕННО.

Сушеные грибы в СВЧ

Грибы сухие, вымочили немного отварили, поджарили, лук и морковь поджарили до золотистого цвета, добавляем муку.

Смешиваем с грибами. Сметану и яйца взбиваем в пену. приготовленные грибы выкладываем в кокотницу Я просто выложила в керамическую тарелку. Заливаем подготовленной сместью, и в СВЧ минуты на 4 на мах. мощ. (750). Готовое блюдо посыпаем зельенью. К грибам были поданы рулетики с черносливом

Бекон в СВЧ

Бекон нарезать на довольно тонкие кусочки (3–4 мм). Бекон лучше готовить на бумажных полотенцах. Итак, возьмите 3–5 бумажных полотенец, в зависимости от порции бекона. Положите бекон на полотенце, накройте еще бумажным полотенцем, чтобы жир не разбрызгивался и прижмите сверху ладонью. Готовить в режиме 100 % 4.5 мин (на 6 кусочков, т. е. приблизительно 3/4 мин/кус. Проверте готовность, жир должен стать полупрозрачным и пузырчатым. Не передерживайте бекон в печке, а то пережарится. Вынув дайте постоять 5 мин, таким образом он дойдет до готовности и станет прожареным и хрустящим.

Курица в СВЧ

1. Куриная лапа достается из морозильника, посыпается перцем, натирается солью, крепкой горчицей. Если не лень, можно сначала разморозить, потом соответствующим образом натереть, налить в емкость разведенного уксуса, насыпать зелени и поставить на ночь мариноваться. Подготовленная куриная лапа выкладывается на тарелку и помещается в печь. Готовить от 12 до 15 минут в зависимости от размеров лапы. Я в своей печкепереворачиваю на середине готовки другой стороной.

2. 2–3 ноги пожирнее. Если брать больше — лучше делать в духовке, а то очень долго получится. Порубить на порционные куски (можно изначально взять ноги, крылышки, грудки, и тоже порубить) Положить в глубокую тарелку, залить томатным

соусом, можно кетчупом, накрыть крышкой (другой тарелкой) и греть минут 10 на 70–80 %, перевернуть, полить еще раз, догревать минут 5 @ 70 %. И еще дать постоять. Просто и вкусно. Не солю — соли из соуса хватает. Можно добавить чеснок или перец.

3. Берем куру. Обрезаем мясо и кладем в горшок. Туда-же масло(или сало) и в микроволновку. Далее все методом эксперимента, так как панели на их сильно отличаются. Перед окончанием (минут за 3–4) посыпать сыром(просто или в смеси с мукой). Получается неплохо

4. на 1 кг. окороков делаю соус из 4 крупных зубчиков чеснока, 4–5 ч. ложек соевого соуса, 1 ч. ложки 3 % уксуса, 2 ч. ложек раст. масла, соли, перца черного и красного. Эти ингридиенты надо просто хорошо растереть. Окорока я стараюсь покупать небольшие (грамм по 300, режу их пополам, обмазываю соусом и укладываю на грильной решетке. После этого включяю микроволновку на 5 мин. на полную мощность. Далее включаю гриль на полную мощность на 30 мин. Через 15 мин я окорока переворачиваю и оставляю дожариваться. Получается очень хорошо.

5. Кости курицы отделяем от мяса. 3–4 средних луковицы режем кольцами. 2–3 зуба чеснока мелко режем. На дно кастрюли укладываем слой лука. Слой куриного мяса. Соль, перец, специи. Слой лука. Слой мяса. Специи. Слой лука. Условия выхода — исчерпался запас мяса либо заполнилась кастрюлька. Сверху остается слой лука. Поливаем майонезом — так обильно. И немного тертого сыра. В печку на 20 минут. Достаем.

Паштет из печени с винным соусом в СВЧ

4 порции по 670 ккал. Паштет: 250 г печени, 125 г полужирной свинины, 2 луковицы, зубчик чеснока, соль, перец, одна чайная ложка тмина, по 1/2 чайной ложки молотых пряностей (корицы и муската), пучок петрушки, 125 г шампиньонов, 125 мл сливок, яйцо. Печень очистить от пленок и крупно нарезать. Свинину нарезать кубиками. Очищенный лук и чеснок мелко нарубить, обжарить. Добавить печень и жарить примерно 5 минут. Затем добавить пряности. Печень охладить и мелко нарезать. Промытую петрушку и очищенные шампиньоны порубить. Петрушку, шампиньоны, сливки и яйцо смешать с печенью и измельчить все миксером. Полученную массу выложить в смазанную жиром форму для микроволновой печи, накрыть крышкой и запекать при 600 Вт в течение 8 минут и при 300 Вт еще 12 минут. Паштет вынуть из формы, нарезать ломтиками и полить соусомНа гарнир подать картофель и морковь

Паштет из куриной печени в СВЧ

— 450 г куриной печенки -1 маленькая луковица, мелко порезанная -1 раздавленный зуб. чеснока -2 ст ложки сухого хереса -2 ст ложки двойнвх сливок -50 г сливочного масла -2 ст ложки томатной пасты — соль, перец — мелко нарезанный лук-скорода 1. Порежьте печенку на четвертинки. 2. Перемешайте с луком, чесноком, хересом и 25 г слив. масла в маленькой кастрюльке. 3. Накройте и готовьте в положении MEDIUM HIGH в теч. 4–6 (7)мин, один раз перемешав. 4. Ложкой переложите в кухонный комбайн, добавьте сливки и томатную пасту и смешайте до однородной массы (или протрите через сито, что не советую делать). Приправьте по вкусу. Разложите ложкой по четырем блюдцам. 5. Растопите оставшееся масло в маленьком кувшине — 30 сек, размешайте с луком-скородой и полейте тонким слоем по паштету. 6. Накройте и охладите до требуемой температуры. Если Вы услышите треск во время третьего шага, не пугайтесь — это не война, а куриная печень (ее пленка).

Печень с луком

Мелко нарезанный лук положить в тару:), добавить масла, и на максимальной мощности пассировать минут 5. Потом положить нарезанную печень, добавить сметаны столько, чтобы печень была только прикрыта, и поставить печь на максимальную мощность минут 5–7. Все готовиться с открытой крышкой. Только потом накрыть и дать постоять пока готовим гарнир.

Печень в сметане

Рецептура для мощности печи 600 Ватт. Печенка 300 г. лук 1головка, сметана 50 г. маргарин 1 столовая ложка, черный молотый перец, соль. Печенку нарезать небольшими кусочками, выложить в посуду для тушения, по вкусу посолить и поперчить. Порезать репчатый лук и выложить в посуду, добавить сметану и маргарин. Посуду закрыть крышкой и готовить на 100 % в течение 6–7 минут.

Рулеты из говядины в СВЧ

4 тонких куска (по 150 г) говядины для рулета, 1 ч. ложка

горчицы, 1 ч. ложка горошин перца, молотый тмин на кончике ножа. Начинка: 200 г телячьего фарша, 1 ч. ложка сладкой парики, 1 пучок зелени, 25 г тертого сыра. Кроме того: 2 луковицы, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ло жка томатной пасты, 3/8 л красного вина. Куски говядины смазать с внутренней стороны горчицей и посыпать раздавленными горошинами перца и тмином. Фарш смешать с паприкой, нарезанной зеленью и сыром. Выложить фарш на куски говядины и скатать их, при необходимости закрепив нитками. Очищенный лук мелко порезать. Разогреть топленое масло на плите, обжарить в нем рулеты и лук. Положить мясо и лук в огнеупорную мкв. — форму, добивить томатную пасту и вино. Запекать рулеты при 600 Вт ок. 20 минут. На гарнир подать шпитнат и рис.

Тушеная говядина в СВЧ

(2 порции) 300 г говядины, 300 г нарезанного лука, 1/2 лаврового листа, 10–20 горошин перца, раздавленных в 250 г воды, соль и перец по вкусу. 1. Мясо нарезать кубиками и сложить в кастрюлю. Накрыть крышкой и тушить 10 мин. в режиме 70 %. 2. Добавить лук, лавр. лист и перец. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить мясо 10 мин. в режиме 70 %. 3. Влить воду и тушить ущу 5 мин. в режиме 70 %. Добавить соль и перец и перемешать.

Печеный окорок в СВЧ

2 порции Около 450 г окорока, 2 ч/л сахара, 1/2 ч/л горчицы 1. Положить окорок в посуду для готовки. 2. Тушить накрыв крышкой на полной мощности 9 мин. 3. Вытащить из печи и слить образовавшийся сок. Смешать сок с сахаром и горчицей и полить мясо. 4. Печь на полной мощности 3–4 мин. Накрыть неплотно и дать постоять 2–3 мин. перед подачей на стол.

Деревенский паштет

— 150 г копченого окорока — 2 отбитых кусочка бекона — 225 г -225 г бараньей печени -2 свиных бифштекса-225 г -1 средняя луковица, мелко нарезанная -1 зуб. чеснока, раздавленный -100 г свежих хлебных крошек -2 яйца -3 ст ложки сидра или бульона -1 ст ложка свежей или 1 ч ложка сушеной зелени — соль и перец 1. Расположите на сковороде размером 25x12 см кусочки ветчины, пусть немного перекрываются и даже

выходят за края сковородки. 2. Порубите мясо на кусочки. 3. Соедините лук, чеснок, хлебные крошки. Взбейте яйца, бульон, зелень и приправу. Целиком размешайте все это с мясным фаршем. 4. Ложкой выложите на сковородку, слегка надавливая сверху. Сложите сверху остатки ветчины. 5. Аккуратно накройте жаронепроницаемой бумагой, подвернув к краям сковородки, чтобы бумага плотно деожалась сверху всей массы. 6. Готовьте 14–19 (19) мин. Дайте постоять 10 мин 7. Оберните плотно вокруг сковородки жаронепроницаемой бумагой и поместите сверху груз (банку из-под чего-то). Полностью охладите и поставьте в холодильник на ночь.

Цыпленок по-французки

Добавление полной ложки черной патоки и смеси сушеного лукового супа придает этому блюду истинно французский вкус, не требуя традиционно длительного времени приготовления. -4 мясных ножки цыпленка (около 3/4 кг) -225 г лука, мелко порезанного -1 зуб. чеснока, раздавленного -4 веточки тонко порубленного сельдерея -1 кусочек бекона — 100 г, нарезанного кубиками -1 ст ложка оливкогвого или растительного масла -440 г консервированных бобов в масле -28 г сушеного супового набора из французского лука -1 ст ложка томатной патоки -225 г копченой голландской колбасы без кожуры — соль и перец 1. Снимите кожу с ножек и удалие кости 2. Приготовьте лук, чеснок, сельдерей и порезанный бекон с маслом в большой кастрюле в теч. 3–5 (6)мин, помешав 1 или 2 раза 3. Добавьте бобы. Размешайте суповую смесь и патоку в 150 мл кипящей воды и влейте в кастрюлю, при этом размешивая. 4. Добавьте куриное мясо, размешайте, накройте крышкой с отверстием и готовьте 9-13 (14)мин или пока цыпленок не станет нежным. Приправьте. 5. Порежьте колбасу на 4 порции. положите сверху на приготовленного цыпленка и готовьте без крышки 2–3 (3,5)мин При подаче на стол добавьте хрустящих хлебцов или зеленого салата.

Индейка «Фруктовый сад»

Нежные полоски индейки готовятся в соусе из сидра. Подавайте с рисом. -4 филе индейки — около 700 г -1 ч ложка паприки -3 ст ложки муки -26 г сливочного масла -100 г мелкопорезанного лука -100 г нарезанных грибов -1 большое

яблоко, очищенное от кожуры, сердцевины и нарезанное на дольки -150 г сухого сидра — соль, перец — жаренный миндаль для гарнира 1. Разложите филе на кусочки, удалив сухожилия и пленки 2. Соедините папарику с мукой и обваляйте в них кусочки индейки 3. Растопите масло в 2-х литровой кастрюле (30 сек) 4. Добавьте к индейке и готовьте, накрыв крышкой, 2–3 (3,5)мин. Добавьте сидр, снова накройте и готовьте еще 8,5-11 (12)мин 5. Проверьте готовность индейки, приправьте по вкусу и подавайте на стол, посыпав сверху миндалем

Чтобы избежать прилипания порций друг к другу, хорошо обваляйте индейку в муке.

Индейка пармезан

Очень быстрый ужин на двоих -1 белок яйца — щепоть соли -2 филе индейки — сыр памезан — маленький кусочек сливочного масла — лимонный майонез или лимонные дольки 1. Подогрейте сковородкудля поджаривания в теч. 6,5-11 (13)мин 2. Аккуратно взбейте белок с солью в мелком блюде 3. Щеточкой обмажьте филе белком и щедро посыпьте сыром 4. Размажьте масло по сковороде и положите филе 5. Готовьте в теч. 2–4 (5)мин, переверните и продолжайте готовить до тех пор, пока индейка не будет нежной — около 1–2 (3)мин

Баранина в миндале

— половина бараньей ножки -1,25 кг — зубчик чеснока или розмарин — имбирь -100 г маленьких очищеных луковичек -3 моркови, хорошо помытые и нарезанные на дольки -1 ст ложка тимьяна, свежего или сушеного -2 ст ложки нарубленной петрушки -5 ст ложек раст. масла -225 мл красного вина -1 ст ложка кукурузной муки — соль и перец 1. Маленьким острым ножом прожелайте отверстия по всей поверхности бараньей ноги и вставьте в них кусочки чеснока или розмарина. Слегка присыпьте имбирем и взвесте 2. Поместите лук, морковь, зелень, раст. масло и красное вино в прочную емкость и поместите туда барашка. Закройте емкость крышкой и повращайте мясо в маринаде 3. Дайте маринаду впитаться в течение нескольких часов или всю ночь в холодном месте, поворачивая несколоко раз 4. Поместите мясо, овощи и маринад в кастрюлю. Готовьте, накрыв крышкой с отверстием в теч. 9-13 (14)мин на каждые 450 г мяса, один раз преревернув 1 раз мясо 5. Выньте мясо из

кастрюльки, заверните в фольгу и дайте постоять 5 мин на каждые 450 г мяса 6. Вылейте жир, образовавшийся при изготовлении в кувшине. Поместите овощи на мелкую сервировочную тарелку 7. Размешайте муку с 1 ст ложкой холодной воды, смешайте с жиром в кувшине. Доведите до кипения (3 мин) и продолжайте готовить, пока не станет равномерным (3)мин. Приправьте по вкусу. Это послужит соусом.

Мясо по-шотландски

в специальной кастрюльке (стекляннeнькой) для MW. Мясо (0.5 кг) нарезать маленькими кусочками и 7 минут жарить на обычной плите в 2 ст. л. подсолнечного масла (я лью как сердце подскажет;). Солишь и перчишь. Морковь (100 г) натираешь на крупной терке, пару луковиц мелко режешь. Всю эту штуку кидаешь в мясо и тушишь еще минуты 2. В 0.5 л воды добавляешь томат-пасту, соевый соус, лавровый лист, размешиваешь, наливаешь эту бяку в мясо и даешь закипеть. Потом туда насыпаешь столовую ложку гречневого продела. Потом это все закрываешь крышечкой и суешь в MW. 10 минут — мощность 800, потом перемешать, потом 15 минут мощность 450.

Тушеное вымя или сердце

Вымя (сердце) -400 г. лук репчатый -1 головка, сливочное масло -30 г., томатная паста- 1 ст. ложка, уксус -1 ст. ложка, сахар, лавровый лист, соль.

Вымя (сердце) порезать кусочками, посолить и выложить в посуду. Добавить порезанный лук, масло, уксус, томатную пасту, сахар, лавровый лист. Посуду накрыть крышкой и готовить 12–13 минут на полной мощности. Затем печь переключить на среднюю мощность и готовить еще 2–3 минуты. Рецепт для мощности печи 800 Ватт.

Гуляш по-венгерски

500 г говядины 1 луковица 1 болг. перец 2 помидора 1 бульон. кубик 50 г красн. сух. вина 1/2 ст. лож. паприки Говядину, лук и перец порезать, сложить в кастрюльку, накрыть, тушить 5 мин при 100 % Помидоры (измельч˚нные), бульон, вино и паприку добавить к мясу. Тушить ещ˚ 7 мин. при 100 % в

закрытом виде.

Жареный кусок свинины

800 г плеча свинины с кожицей 1луковица 200 мл воды соль, перец, зелень Мясо натереть солью и перцем. Надрезать свинную кожу сеточкой, положить мясо кожей вверх в жаровню. Жарить не накрывая при 50 % и t горячего воздуха = 180 15 минут. Вынуть мясо, укутать в фольгу и дать настояться примерно 10 минут.

Куриные окорочка

500 г окорочков (2 шт) 1 ст. лож. раст. масла соль, перец, специи Кусочки курицы натереть маслом, полпжить в форму, кожицу наколоть в нескольки местах. Жарить 12 минут при 100 % и включ˚нном гриле до получения корочки.

Котлеты

250 г (5шт.) фарш любой Жарить под грилем на решетке 10 минут, подложив под них фольгу, чтобы сок не капал. Перевернуть и дожарить ещ˚ 5минут.

Рулет из фарша

500 г смешаного фарша 1 луковица 1 яйцо 1 ст. лож. панир. сухарей 4 ст. лож. молока соль, перец, зелень Лук и зелень порезать и смешать с фаршем, добавить смесь из взбитого яйца, молока и сухарей. Посолить, поперчить и хорошо вымешать. Положить в прямоугольную форму и довести доготовности за 10 минут при 100 % в накрытом виде.

Разное

Чипсы с сыром в СВЧ

Чипсы крупные штук так 16. 1ст. тертого сыра. Лучше двух сортов, один из которых, например, со специями (его где-то 1/4 ст.) Разложить чипсы, посыпать сыром. Готовить в режиме 50 % 1.5 — 2.5 мин Как только сыр размягчится вынуть из печки. Через пару минут, если устоите можно кушать.

Вторые блюда в СВЧ

Цветная капуста с фрикадельками в СВЧ

Овощи: 500 г цветной капусты, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1/2 чашки белого вина, соль, мускатный орех, перец. Фрикадельки: 250 г мясного фарша, 1 кусочек хлеба, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 1 ч. ложка сухих пряностей, 1 ст. ложка топленого масла. Кроме того: 2 томата, 1 упаковка голландского соуса, 125 г сливочного масла, 25 г тертого сыра.

Овощи: Цветную капусту разделить на соцветия. Лук и чеснок нарезать мелкими кубиками. Цветную капусту с луком, чесноком, вином, солью и пряностями поместить в соответствующей посуде с крышкой в мкв. печь при 600 Вт на 15 минут. Из мясного фарша, пропущенного через мясорубку хлеба и лука, мелко нарезанной петрушки и пряностей вымесить однородную массу и сделать шарики. В течение 2–3 минут поджарить мясные шарики на топленом масле до образования румяной корочки. Фрикадельки и разрезанные на четыре части томаты выложить в кастрюлю с цветной капустой и запекать в мкв. 15 минут при 600 Вт. Залить запеканку голландским соусом, посыпать тертым сыром и при 450 Вт подержать в мкв. еще 5 минут, украсить зеленью и сразу подавать на стол.

Болгарский перец фаршированный

2 перчины 200 г говяж. фарша 1 луковица 50 г овсяных хлопьев 1 яйцо зелень, соль, перец В фарш добавить нарезанный лук, хлопья яйцо и зелень, посолить. поперчить. Подготовленный перец наполнить фаршем и уложить в форму. Готовить в накрытом виде 10 мин. при 100 % мощности.

Фаршированные помидоры

50 г сметаны 4 больших помидора 200 г творога 2 чай. лож. томат. пасты зел˚ный лук, соль, перец У помидоров клинообразно удалить «крышечку»,содержимое вынуть, внутри помидоры посолить. Творог соединить с луком и нафаршировать помидоры. Закрыть «крышечками» и уложить помидоры в форму. Сметану, томат. пасту, внутренности помидор,соль, перец смешать и

залить помидоры. Готовить 10 мин при 70 % микроволн.

Голубцы

200 г отварн. риса 1качан капусты 200 мл овощного бульона 100 г овсяных хлопьев 2 помидора 1 яйцо 125 мл овощного бульона 1 луковица 1–2 чай. лож. молотой паприки, соль, перец Капустные листья отварить в овощном бульоне 4 мин при 100 %.Рис смешать с измельченным луком, помидорами, хлопьями, добавить паприку, соль и перец. Свернуть голубцы, уложить в форму, добавить бульон. Готовить в накрытом виде 12 минут при 100 %.В процессе приготовления — перевернуть.

Яичница-болтунья

1. В кувшин с широким горлом разбейте яйца и добавьте 1 ст. ложку молока или воды на одно яйцо и приправу. 2. Взбивайте до образования нужной консистенции. 3. Приготовление 1 яйца занимает 30–50(1 мин.), 2-х — 1–1,5 мин. Если яиц больше — добавлять время на 20–30 сек. Больше 3-х яиц рекомендую готовить в положении MEDIUN HIGH. Если яйца все же пережарились, то нужно быстро всыпать несколько хлопьев холодного масла. Первый признак пережаренных яиц — сухие.

Овсянка

1. Для приготовления одной порции смешать вместе 4 ст. ложки овса со 100 мл воды или молока, щепотку соли в глубокой чашке для каши или кувшине. 2. Поставьте в печь на 1–2 мин. Подавать на стол с сахаром и молоком. Если Вам маловато одной порции, то добавляйте на каждую порцию по 1 мин.

Рагу по-ланкаширски

— 8 хороших кусочков баранины из филейной части -225 г мелко порезанного лука -450 г очищенного тонко нарезанного картофеля -300 мл горячего бульона -1 ст ложка необработанных зерен горчицы 1. Расположите кусочки мяса в мелкой кастрюле, но достаточно большой, чтобы расположить их одним слоем. Поместите более толстые части кусочков к внешним краям 2. Посыпьте равномерными слоями лука и картофеля 3. Соедините бульон и горчицу и полейте сверху 4. Накройте крышкой с отверстием и готвьте 15–21 (23)мин или до тех пор, пока не будет

готовы мясо или картофель

Тушеная говядина с картофелем в СВЧ

(2 порции) 300 г мяса, соль и перец по вкусу, 400 г картофеля, 2 средних луковицы, 2 ст/л масла, 4 ст/л сметаны, 1 ч/л муки. 1. Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посыпать солью и перцем и поставить в холодильник на 2 часа. 2. Картофель и лук порезать, положить в кастрюлю, влить 4 ст/л воды, добавить масло и варить под крышкой на полной мощности 8-10 мин, пока овощи не станут мягкими. 3. Положить в кастрюлю мясо, посыпать его сверху измельченным лавр. листом, влить 2 ст/л воды и тушить, накрыв, 15–20 мин, пока не станет мягким. 4. Сметану смешать с мукой, посолить, залить мясо и тушить еще 6–8 мин.

Жаркое с курицей

В горшочек или в стеклянную посудину положить на дно лук нарезанный кольцами, добавить кусочик масла и поставить потушиться минуты на три при максимальной мощности. Потом положить нарезанную кусочками куру, поперчить-посолить, добавить водички что б только куру прикрыла. И сверху посыпать картошечкой. Готовить на максимальной мощности минут 10. Перемешать и подавать на стол. Можешь зеленью посыпать. А можешь и не посыпать…

Фруктовый плов

Итак, возьмите стакан перебранного риса и замочите его в воде мину так на 40. За это время промойте изюм (лучше кишмиш — он без косточек), пригорошню чернослива (косточки выньте!), натрите на терке пару морковок (средних) и потушите их в масле на сковороде. Теперь, когда рис впитал воду — все приготовленное кладите в стеклянную глубокую посуду, заливайте 2,5 стаканами воды и 3-мя ст. ложками растительного масла. Положите 1/2 чайной ложки соли. Ставьте в печку на 20 минут. Через 10 минут откройте крышку кастрюли и перемешайте плов. Еще через 10 минут — блюдо готово. Подержите его в печке еще — пусть «дойдет».

Сыр и омлет с грибами

15 г масла или маргарина, 1 маленькая луковица, тонко нарезанная, 50 г нарезанных грибов, 75 г сыра чеддер, тертого, 3 яйца, 2 стол. ложки молока, 1 стол. ложка нарезанной свежей петрушки, соль и перец. 1. Положите масло в плоскую неглубокую тарелку и держите в печи в режиме «сильно» 30 сек., пока не растает. 2. Добавьте лук и грибы, закройте пленкой и держите в режиме «сильно» в печи 3 мин., пока не станет мякгим, помешайте 1 раз. 3. Взбейте половину сыра, яйца молоко, петрушку, соль с перцем и влейте в тарелку. Накройте неплотно пленкой и держите в режиме «слабо» еще 3 мин., пока омлет не осядет. 4. Осторожно снимите пленку и посыпьте оставшимся сыром.

Выпечка в СВЧ

Пирог с мясом в СВЧ

300 г слоеного теста, 1 белок. Начинка: 2 куска белого хлеба, 500 г мясного фарша, 1 яйцо, 2 ст. ложки острого томатного соуса, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ст. ложка горчицы, 2 ч. ложки горошин пе рца, 1 ст. ложка тимьяна, по 1/2 стручка красного, зеленого и желтого сладкого перца, 75 г тертого сыра,1 1/2 сухаря из муки грубого помола. Для обмазки: 1 желток, 1 ст. ложка концентрированного молока Приготовить слоеное тесто. Начинка: снять с хлеба корку, замочить его в воде, затем отжать и размельчить. Фарш, хлеб, яйцо, соус, хрен, горчицу, горошин ы перца и тимян хорошо вымесить. Вымыть сладкий перец, вынуть сердцевину, перец разрезать полосками и в небольшом количестве воды довести до кипения. Слоеное тесто раскатать на посыпанной мукой доске до прямоугольника 35х25 см. Выложить на смазанное белком тесто фарш посыпать сыром и размельченными сухарями и выложить на него полоски перца. Скатать. Смазать поверхность теста желтком, смешанным с концентри рованным молоком. Выпекать пирог в микроволновой печке при 180 г ок. 30 мин.

Пицца

— 1 небольшая луковица, мелко порезанная -200 г салата из перца или нарезанные помидоры -50 г дрожжевой муки -50 г дрожжевой непросеянной муки -1 ст ложка масла и 1 ч ложка масла -100 г сыра чеддер, тертого -50 г консервированных анчоусов, подсушенных 1. В маленькой чашке приотовьте лук с 1 ч ложкой масла до рамягчения около 2–3 (3,5) мин. 2. Размешайте салат из перца и доведите до кипения — 1,5–2 мин (2,5)мин. Отставьте в сторону. 3. Подогрейте сковородку с тефлоновым покрытием в течение 5,5–9 (13) мин. 4. Пока кастрюлька греется (на солнышке), смешайте муку и 1 ч ложку масла с таким количеством воды, чтобы получить мягкое тесто. Замесите тесто и раскатайте в 20-сантиметровый круг. 5. Поместите тесто, салат, лук в горячую сковородку. Готовьте в течение 3–4 (5) мин. 6. Положите сверху ложкой соус, посыпьте верхушку сыром и анчоусами. Готовьте еще 3–4 (5) мин 7. Если хотите получить корочку сверху, то дожарьте на теплой тералке

под подогретой сеткой.

2. Тесто: 1 кг. мук, 40 гр сухих дрожей (турецких), 40 гр. сахара, ~2 стакана воды,40 гр сливочного масла, 1 яйцо, 15 гр. соли Начинка: Ветчина куриная, колбаса останкинская, сосиска, кусок сыра напоминающего хоз. мыло (залежался однако:), кетчуп (болгарский), аджика (собственного изготовления из серии «вырви-глаз»), морковка, майонез, приправа для пиццы (в пузыьках продается) и оливки без косточек с луком внутри Способ приготовления: Тесто: Размешать дрожжи в стакане воды и подержать их 15 мин., замесить тесто (пока без яйца и масла) вымесить его хорошенько чтоб к рукам не липло, добавить яйцо — вымесить — добавить масло — вымесить… Положить в теплое место на 1,5 часа подходить (я использовал микроволнушку в режиме «Духовка-40?С») По мере того как тесто будет пытаться скинуть с крышку с миски где оно лежит его надо доставать и давить… как осядет пусть опять поднимается… Так раза два надо сделать… Начинка: Порезал колбасу и ветчину кубиками а сосиску кружочками, сыр потер через терку. морковку красиво так нарезал волнистым ножом и квадратиками… Взял тефлоновую форму для пирогов намазал ее маргарином и раскатав блин из теста толщиной (чем меньше тем лучше, лишь бы не прозрачное было) выложил его в форму так чтобы края блина поднимались по стенкам формы где-то на один сантиметр… После этого намазал блин кетчупом смешанным с аджикой (по вкусу) и посыпал колбасными изделиями, сверху добротно потряс приправой для пиццы (могу если надо прочитать чего туда входит) и потом засыпал все равномерно слоем тертого сыра… Сверху на сыр высыпал и уложил красиво порезанную морковку (и помидоры надо было) и полил все это хозяйство майонезом… Все. Теперь в печку… Кстати режим микроволновки я и не использовал… потому как форма была металлическая и толку от него все равно не было бы… Поэтому предварительно разогрев духовку до 200?С пек там это чудо примерно 15–17 минут… Результаты превзошли все мои ожидания… жена и дети попадали в экстазе… S. Да… чуть не забыл… оливки порезать кружочками и выложить между золотистыми поджаристыми морковками… (кстати именно по морковкам и надо определять степень готовности пиццы)

Торт «Зебра» в СВЧ

ТЕСТО: 1,5 стакана сахара; 1,5 стакана муки 3 яйца 1 чайная ложка гашеной соды 40 г. сливочного масла.

КРЕМ: 200 г. сливочного масла режем кусками, 1 банка сгущенки, 4–5 ст. ложек коньяка (можно и больше), все взбиваем (я это делаю насадкой к комбайну для приготовления коктейлей) и пропитываем потом коржи. ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сахар взбиьт с яйцом, добавить муку, сметану, соду, масло и взбить. Получим жидкое тесто. Разделить на 2 равные части. В одну из частей добавляем какао. Потом выпекаем коржи из 1/2 каждой из полученной частей в печке. В СВЧ «Плутон» на 100 % — 2,5 мин, в качестве формы использую крышку от кастрюли для этой самой печки (стекляную). Каждый корж поливается к ремом. Коржи делаются в таком порядке чередования из обычного теста и из теста с какао. Все сверху можно залить растопленным шоколадом или украсить дольками мандарин, мороженными ягодами и т. д.

Сливочный рулет с изюмом

250 г муки,1–2 г соли, 1 яйцо, 100 мл воды, 2 ст. ложки растопленного масла или маргарина, 50 г масла или марг-на, 100 г сахара, 2 яйца, 500 г творога, 100 г изюма, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стол. ложка тертых лимонных корок. Кроме того: 2 стол. ложки масла или марг-на, 250 г молока. 1. Просете муку. Добавьте соль, яйцо и воду, долейте растопленное масло, все тщатель перемешайте. Заверните тесто во влажное полотенце и положите в холодильник минимум на час. 2. Для наполнителя положите масло или марг-н в посуду, добавьте до сахар, взбейте до пенообразного состояния. Добавьте взбитые яйца, все перемешайте. Эту яичную массу положите в творог, перемешайте. Добавьте к этой массе изюм, ванильный сахар, лимонные корки. 3. Раскатайте тесто на чистом полотенце. Творожную массу размажьте по тесту и сделайте рулет. 4. Смажьте маргарином или жиром подходящую посуду и положите туда рулет. Готовьте в режиме «слабо» 15–20 мин. 5. Налейте горячее молоко и в режиме «слабо» готовьте еще10-15 мин. После окнчания приготовления остудить и подать на стол.

Ириски в СВЧ

450 г сахарного песка, 50 г какао, 65 г молока, 100 г масла или маргарина, 1 ч/л ванильной эссенции, 50 г порубленных орехов. Выход: 24–36 ирисок. 1. Слегка смазать жиром квадратное блюдо. 2. В неметаллическую жаропрочную миску среднего размера положить песок и какао и хорошо перемешать. 3. Добавить молоко и масло. Не мешать! 4. Нагревать, не закрывая, на полной мощности 1–2 мин. 5. Перемешать. 6. Добавить ваниль и орехи. Хорошо перемешать. 7. Вылить на блюдо, поставить на

1 час в холодильник, разрезать на квадраты и подавать к столу.

Десерт из печеных бананов

6 печеных бананов,1/3 стакана лимонного сока,1 чайная ложка молотой корицы,4 ст ложки коричневого сахара,1 чайная ложка тертого имбиря,1/2 стакана апельсинового сока,2 столовые ложки масла,1/2 ст очищенного миндаля 1. Бананы разрезать вдоль пополам, вымочить в лимонном соке, чтобы они потемнели. 2. Разложить бананы в лоточке. 3. Смешайте коричневый сахар,корицу и имбирь с апельсиновым соком. 4. Залейте этой смесью бананы, довавьте масло. 5. Потушите на отметке «САМЫЙ ВЫСОКИЙ» 2,5 мин. Переверните бананы и тушите еще 2,5 мин. 6. Подсушите миндаль на отметке «САМЫЙ ВЫСОКИЙ» 7–8 минут. 7. Посыпьте жареным миндалем бананы и подавайте в горячем виде со сливками и мороженым.

Печеные яблочки

500 г яблок, 2 ст. ложки сливочного масла, 4–5 ст. ложек сахарного песка, чуть-чуть порошка корицы. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину и поместить на плоское блюдо. На каждую половинку положить масло и сахар, посыпать корицей. Готовить, задав две программы: I — 5 минут при 100 %-ом уровне мощности; II — 2 минуты при 70 %-ом уровне мощности. лучше запекается антоновка. И еще, полезная мощность в рабочей камере печи 600 Вт.

Запеченный десерт из вишни

3 сухие булочки 300 мл молока, 50 г панир. сухарей 3 желтка 1 ст. лож. какао 70 г слив. масла 175 г сахара 100 г молотого фундука сок 1\2 лимона 350 г консерв. вишен(без сока) 3 белка Булки нарезать и замочить в молоке. Смешать сухари, желтки масло, сахар,какао и орехи. Отжать кусочки булки и хорошо перемешать их со смесью, добавив вишни, лим. сок и взбитые белки. Выложить массу в форму и запекать 25 минут при 50 % и 200 градусах горячего воздуха.

Запеченные бананы

4 банана сок 1\2 лимона 100 г нежирного творога 100 г йогурта 1 яйцо 2 ст. лож. м˚да Очищенные бананы разрезать вдоль пополам, уложить в форму, побрызгать соком лимона. Оставшиеся продукты смешать в однородную массу и выложить на бананы. Запекать 10 минут при 50 5 и включенном гриле.

Яблоки с ванильным соусом

4 яблока 50 г молотого фундука 4 чайн. лож. варенья из лесных ягод 50 г избма сок 1\2 лимона 4 ст. лож. сухого белого вина соус: 500 мл молока 1 пакетик ванильного соуса (готовый) 2 ст. лож. сахара Соус готовить 5 мин при 100 % перемешиавя несколько раз. У яблок вынуть внутреннюю часть с косточками, не разрезая яблока пополам, наполнить их смесью из орехов, варенья и изюма. Яблоки уложить в форму, полить смесью из лим. сока и сухого вина и запекать 8 минут при 70 % и включенном гриле. Подавать с соусом.

Открытый пирог из творога

250 г муки 125 г сахара 1 желток 1 щепотку соли 2 ст. лож воды масло начинка: 700 г нежирного творга 4 желтка 4 белка 250 г сахара 1 пакетик порошка ванильного пудинга 125 мл молока 1 пакетик ванили Замесить тесто из перечисленных продуктов, вынести в холод на 30–40 минут. Творог, желтки, сахар, ваниль, пудинг и молоко взбить миксером. Тесто раскатать и выложить в смазанную форму так, чтобы образовался бортик(2 см). Предварительно запечь тесто при 30 % и 180 град. конвектора. Взбитые белки соединить с творжной массой и выложить е˚ на корж. Запекать пирог до готовностипри 30 % и 180 градусах.

Разное

Штрейзель

Штрейзель — это крупные сладкие крошки, которые служат для украшения изделий из теста (посыпают перед выпечкой). Для его изготовления берешь 1 ст. ложку муки;1 ст. ложку сахара;1 яйчн. желток; 20 г. масла, все перемешиваешь до образования крошек. Затем просеиваешь все через редкое сито (чтобы крошки были одинаковые по размерам). Если крошка не образуются то добавь муки, а если крошка очень мелкая, то добавь масла.

Колобки

250 г. творога протереть через сито, добавить 1 ч.л. соды и 3 яйца, взбить вилкой, добавить 5 ст. л. сахара и 8 ст. л. муки. Жарить во фритюре.

Колобочки

200 г сметаны, 0.5ст. сахара, 2 яйца, 1 ч.л. соды, 2ст. муки. Печь в масле. Если тесто густое- катать колобки, если жидкое выкладывать ложкой.

Суфле ванильное

Для 10–12 человек(от себя добавлю, что им достанется по не очень большому кусочку:-)) 3 ст. ложки сливочного масла — 3 ст. ложки пшеничной муки 1/8 чайной ложки соли — 3/4 стакана горячего молока — 1/4 стакана сахару 1 чайная ложка ванильного сахара — 5 яиц, разделенных на желтки и белки. Масло растопить, положить туда муку и соль, размешать. Непрерывно размешивая, влить тоненькой струйкой горячее молоко. Добавить сахар и варить на слабом огне, до тех пор, пока не загустеет. Яичные желтки и ванильный сахар растереть и тоненькой струйкой влить в горячую смесь, непрерывно размешивая, чтобы не допустить свертывания. Поставить в холодильник на 15 минут. Смазать маслом полуторалитровую форму, посыпать слегка сахарной пудрой. Яичные белки взбить

до образования воздушной пены и осторожно влить в смесь. размешать. Выложить смесь в форму и поставить в предварительно хорошо нагретую(до 180 градусов) духовку на 35 минут.

Суфле лимонное

Взбивать 15 мин 4 желтка 200 г сахара 1 лимон. Ввести взбитые белки, 100 г муки Выпекать в форме, смазанной маслом и посыпанной мукой

Клубничное суфле

Компоненты: На крошки: 50 г масла,50 г сахара,100 г муки, щепотка соли, 1пакетик ванил. сахара, 1 ч.л. тертой лимонной цедры. На творожную массу:50 г масла,500 г нежирного творога,80 г сахара, 4 яйца, 1пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 200 г манной крупы, 1пакетик ванильного пудинга. Кроме того:20 г масла для формы, 300 г клубники (можно мороженной).

Способ приготовления: 1.Замесить все компаненты на крошку, отставить для охлаждения на 1/2 часа. 2.На творожный крем растопить масло, разбить яйца и отделить желтки от белков. Желтки вымешать с маслом, творогом, сахаром, ванил. сахаром, солью и лимонной цедрой, затем смешать манку с пудингом, посыпать этим творожную массу и вымешать. Белки хорошо взбить и осторожно вмешать венчиком в массу. 3.Хорошо смазать жаропрочную форму диам. около 24 см и высыпать половину крошки. 4.Помыть клубнику, вмешать в творожную массу, выложить ее на крошку в форме, посыпать остатком крошки. Температура выпечки: В электродуховке — 200гр., в газовой духовке — около 180гр. Время выпечки:45–50 минут. Идеальным дополнением к этому блюду ванильное или клубничное мороженое.

Бутерброды с яблоками

Берутся яблоки. Мелко режутся, потом берется булка, опять же режется и намазывается маслом, затем на булку раскладываются яблоки, посыпаются сахаром и все это в духовку на протвень…

Каштаны

Тесто: 1 пачка маргарина, 3 ст.л. сметаны, 4 круто сваренных желтка, 1–2 ч.л. сахара, немного погащенной соды, мука. Замесить не очень густое тесто. Сделать шарики и печь. Готовые шарики обмакгуть в глазурь. Глазурь:0.5 пачки сливочного масла 5 ст.л. молока, 3 ст.л. какао, 1 стак. сахара. Все это заварить. Натереть на крупной терке вафли и обвалять шарики сначала в глазури, а потом в натертых вафлях.

Шакер пури

Растереть масло с сах. пудрой по 100 гр каждого, 1 яйцо, 100 гр молока, немного соды, понемногу всыпать муку, чтобы получилась однородная масса. Готовое тесто оставить отлежаться 8-10 мин затем его раскатать в лист толщиной в 1–1.5 см и стаканом резать фигурки в виде полумесяца. Выпекать надо в сильно нагретой духовке в теч. 25–30 мин.

Хворост

1. СОСТАВ: 2.5 ст муки, 3 желтка, 1 ст ложка сахара, 2 ст ложки коньяка 1ст ложка сметаны, 1/4 ст ложки соли, 1/2 ст молока, 1 ст топленого масла Все перемишать, постепенно добавляем муку. Замесить крутое тесто, раскатать, нарезать. Опустить в горячее масло. Вынуть на бумагу, посыпать сахарной пудрой + цедра + ванилин

2. 4 стакана муки, 5 яиц, 2 ст.л. сметаны, 1 ст. л. сахара, 1/4 стакана молока. Замесить крутое тесто. Раскатать прямоугольник толщиной 3–4 мм. Порезать полосками. Краешки полосок порезать с 2-х сторон ножом. Разрезать эту полоску на 3 части. Каждую часть свернуть в трубочку и посредине сжать. В принципе не обязательно делать его такой формы, используй фантазию. Жарить во фритюре до светло-коричневого цвета.

Жидкий хворост

1. Мука — 1 стакан Молоко — 1 стакан Сахар — 2 ст. ложки Яйца — 4 шт. Сахарная пудра — 1/2 стакана Желтки растереть с сахаром до исчезновения крупинок, развести молоком и вылить в муку. Вымесить до однородной массы и ввести взбитые в крепкую

пену белки. Осторожно перемешать. Тесто спускать в разогретый жир тонкой струей через воронку в разном направлении в виде сетки и шумовкой погружают в жир на 1–2 мин Можно использовать форму. Готовый хворост посыпать сахарной пудрой.

2. на 400 г хвороста: 160 г муки, 250 г молока, 2 яйца, 30 г масла, ванилин, 1/4 ч. ложки соды, сахарная пудра для обсыпки, жир для жаренья (растительное масло, или, скорее, _не_ сливочное, чтобы не горело). Разболтать получше яйца, добавить молоко (или воду), ванилин и всыпать просеянную в смеси с содой муку, хорошо перемешать, добавить растопленное масло и перемешать до получения однородного жидкого теста. Через полчаса можно начать жарить. Жарка: нагреть жир до кипения, опустить в него формочку для нагревания (когда-то очень давно пекла сама, и по опыту знаю, что нагреть надо получше), затем перенести в посуду с тестом и опустить в тесто только до краев верхней плоскости. После этого формочку с налипшим тестом снова перенести в кипящий жир, через некоторое время тесто от формочки отделится, что говорит о готовности. Вынуть, дать стечь лишнему жиру и обсыпать сахарной пудрой.

3. 1 стакан муки, 1яйцо, 1 стакан воды, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли, ваниль (по желанию), щепотка соды, 50 гр. водки. В посуду с кипящим жиром (растительным маслом) опустить формочку на 4–6 мин. После того, как формочка нагрелась, быстро окунуть ее в тесто, затем снова опустить в жир и слегка встряхнуть, чтобы изделие отделилось от формочки и свободно плавало в жиру. Через 2–3 мин, когда печенье приобретет приятный желтоватый оттенок, его можно выбрать из посуды. Изготовленное печенье можно украсить, пересыпав сахарной пудрой. Из 1 стак. муки получается 60–65 штук. P.S. Если тесто отделяется от формочки перед тем, как его опустить в жир, значит формочка недостаточно нагрета и ее следует еще подержать в жиру.

Ушки

0.5 л сметаны 1 ч.л. соды 5 яиц 1 ст. сахара мука (~3.5–4 стакана) Замесить тесто, чтобы отставало от рук. Раскатать не сильно тонко и нарезать небольшими ромбиками (или квадратами ~5x5 см), в каждом ромбике сделать надрез и вывернуть туда один конец Получаются своеобразные ушки. Затем эти «ушки» жарят в большом количестве растительного масла.

Сочники

250 г творога, 6 ст ложек муки, 200 г масла, на 40 мин в холодильник.

Кулич

1. ТЕСТО: 3 кг муки, 1л молока, 100 г дрожжей, 15 яиц, 400 г масла (маргарина), 400 г топленого масла (или сливочного, но тогда кулич будет менее сдобный), 900 г сахара, 1 ч.л. соли, 1.5 стак. изюма, ванилин, мускатный орех, цедра, кардамон, шафран. Качество дрожжей предварительно проверяется: развести дрожжи в небольшом количестве теплой(до 35 С) воды или молока, добавить 1 ч.л. сахара, муки для теста консистенции сметаны. Дать подойти в теплом месте. Через 15–20 мин. дрожжи должны подняться и увеличиться в объме в 2–3 раза. ОПАРА. Молоко(температура 35 С)-1л, мука-1кг, дрожжи-100 г, сахар-1 тонкий стак., шафран-1 пакетик, кардамон-10 растертых зерен, мускатный орех-1натертая шт., цедра 1 апельсина (лимона). Посуда- эмалиров. ведро или 8-литр. кастрюля. Дрожжи развести в теплом молоке, яйца стереть с сахаром, шафран заварть 1/4 частью кипятка, настоять и процедть в молоко, измельчить цедру, кардамон и мускат. Все компоненты соединить, тщательно перемешать, накрыть кастрюлю полотенцем и поставить в теплое место на 1–1.5 часа. Опара должна подняться и опасть. Тогда она готова. Затем положить в нее 10 желтков, стертых с сахаром добела, 5 взбитых белков, 1 ч.л. соли, 800 г растопленного масла, 2 кг просеянной муки. Тесто хорошо вымесить, чтобы отставало от рук, присыпать мукой и поставть в теплое место для подхода. Когда тесто поднимется, обмять его, повторить роцедуру 2 раза. После 2-ой обминки в тесто положить предварительно промытый теплой водой, обсушенный полотенцем и обсыпанный мукой изюм (для равномерного распределения в тесте). Ванильный сахар развести в ст.л. горячей воды и вылить в тесто. Тесто снова вымесить. ФОРМА. Алюминиевая кастрюля на 3–3.5 л. Смазать ее маслом, дно и бока выложить промасленной бумагой. Для утолщения стенок кастрюли снаружи ее можно обернуть фольгой. Теплую форму наполнть на 1/3 тестом, поставить под полотенцем в теплое место. Тесто должно подняться еще на 1/3 объема. Кулич смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую плиту(t = 17 ˚С). 35–40 мин. выпекать при t = 17 ˚С, затем t = 15 ˚С. Время выпечки 80-100 мин. Первые 40 мин. духовку не открывать. Готовность определяется щепочкой (ножом): протыкается до дна

и если нож сухой, то кулич готов. В электрической плите время выпечки увеличивается на 15–20 мин., а t = 15 °С. ПРОЦЕСС ВЫЕМКИ КУЛИЧА.(бабушкин метод) акрыть подушку хлорвинилом, постелить полотенце. Кулич опрокинуть(осторожно) на подушку, потом переложить на тарелку. Остудить. Оставшиеся 5 белков (из холодильника) взбить с 3/4 стак. сахара и облить ими кулич. Можно подкрасить белковую массу несколькими каплями сока сырой свеклы или моркови. Кулич поставить в нагретую до 10 °С духовку на 10–15 мин. подсохнуть. СОВЕТЫ. Если куличи еще не испеклись, а верх подгорает — накройте их сложенной в 4 слоя намоченной бумагой(фольгой). Взбивать яйца лучше венчиком, а не миксером. Посуда- не алюминиевая. Яйца д.б. из холодильника. Взбить белки в пену, а потом добавлять сахар по 1 ч.л., продолжая взбивать. Для лучшего взбивания можно добавить на кончике ножа соли или лимонной кислоты. При растирании желтков с сахаром надо влить желток в сахар (постепенно), а не сыпать сахар в желток. Миску надо подогреть над кастрюлей с кипящей водой(для желтков). Для взбивания белков посуда д.б. холодной и сухой.

2. 1 кг муки, 0.5 палочки дрожжей, 1.5 стак. молока, 5 яиц, 2 стакана сахара, 300 гр. сливочного масла, изюм, орехи, цедра… Растворить дрожжи в теплом молоке, добавить муку, замесить тесто и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, добавляют соль, 4 желтка, смешанных тщательно с сахаром. Затем в тесто вливают растопленное масло, перемешивают и добавляют взбитые в пену белки. Хорошо вымешанное тесто снова ставят в теплое место, где оно должно почти вдвое «вырасти». Тогда в него кладут изюм, тертые цукаты, цедру. Дно формы для кулича покрывают промасленной бумагой, а бока смазывают маслом и обсыпают сухарями. Заливают формы тестом, дают еще постоять в тепле под полотенцем, смазывают взбитым желтком и ставят на час в духовку. Готовый кулич посыпают сахарной пудрой, орехами, мелко рубленным мармеладом, крашеным пшеном.

3. From: Elena Grishel 2:5030/293.8 Простой, совсем простой кулич: 1.5 кг муки, 400 г слив. масла, 1.5 стак. молока, 8 яиц, 500 г сахара, 100 г дрожжей, 250 г изюма, 1\4 ч.л. соли, цедра лимона, ванилин. Дрожжи развести в теплом молоке, прибавить 0.5 всей муки, перемешать, поставить в теплое место на 1–1.5 часа, пока не поднимется. Желтки растереть с сахаром добела, белки взбить, смешать с опарой, + размягченное слив. масло, пряности, соль и остальную муку. Вымесить, чтобы отставало от рук и посуды, снова поставить в теплое место на 4–5 часов. Объем

должен увеличиться где-то раза в два. Потом добавить промытый и подсушенный изюм, цедру,(можно еще кардамон), вымешать, положить в промасленные формы и еще на чуть-чуть оставить в тепле. Когда поднимется, смазать верх куличей желтком с молоком или чем-нибудь похожим и выпекать.

4. From: Anna Michaelova 2:4600/79.2 По этому рецепту куличи пекла моя пробабушка, бабушка, мама и я до определенного времени. Продукты: 200 гр. маргарина или слив. масла, 0,5 литра молока, 50 гр. дрожжей, 2 яйца, 1,5 стакана сахара, 0,5 десертной ложки соли, 4 стакана муки, 1 стакан изюма, толченые орехи (для обсыпки сверху), ванилин — по желанию (но без него кулич уже некулич). Дрожжи растворить в 1/2 молока. Масло растопить + 1/2 молока + яйца + сах. песок + ваниль + соль + дрожжи с молоком + мука + изюм. Все хорошо вымесить (тесто не крутое) и дать подойти 2 раза. Выложить в форму на 1/3. Дать подойти до 3/4. Сверху посыпать орехами. Выпекать при температуре 150 градусов. Первые 30 минут духовку не открывать! После выпечки, когда кулич остынет сверху посыпать сах. пудрой.

Вафли

1. Вафли пресные: Мука-100 г, желток- 1шт, соль-0,05 г, сода-0,05 г, вода-200г

2. Вафли молочные: Мука-120 г, масло(маргарин)-50 г, сахар-50 г, яйца-3шт, молоко-150 г, соль по вкусу, ванилин. Масло смешать с сахаром и взбить. Добавить желток, соль, ванилин, муку и все хорошо перемешать. К полученной смеси добавить молоко, перемешать и поставить в холодное место. Перед выпечкой добавить взбитый белок и хорошо перемешать.

3. Вафли домашние: Мука-100 г, сахар-60 г, яйцо-1шт, масло-60 г, ванилин

4. Вафли по шведски: Мука-150 г, вода-4ст. ложки, густые сливки(сметана)-2стакана.

5. Вафли лакомка: Мука-5ст. ложек, яйца-5шт, сахар-3/4стакана, маргарин-200 г.

6. Вафли лимонные: Картофельная мука-1 стакан (кстати, что это такое?), маргарин-100 г, сахар-0.5стакана, яйца-5шт, лимон-1шт. Яйца взбить с сахаром. Растопленный и слегка охлажденный маргарин влить во взбитую массуи перемешать. Добавить муку и тертый лимон.

7. 5 яиц, 3/4 стакана сахара, 6–8 ст. ложек муки, 150–200 г. маргарина. Растворить сахар в яйцах. Добавить муку и

растопленный маргарин(можно заменить сливочным или бутербродным маслом). Перемешать и подождать немного (чтобы загустело). И все. Наполнять по своему усмотрению: густым вареньем, вареной сгущенкой с орехами…. Все пропорции на одну порцию. По нашему опыту на 4 взрослых человек лучше делать двойную раскладку. (1 порция примерно 28 штук).

8. Вафли получаются хрустящие и очень вкусные. РЕЦЕПТ: растопить 200гр. сливочного маргарина, добавить 1стакан сах. песка-все хорошо взбить и остудить. Добавить 2яйца, 2ст. муки, влить тонкой струйкой 0,5 литра молока. Все хорошо перемешать и печь в вафельнице.

9. «500 г муки, 300 г масла, 8 желтков, 4 белка, стакан молока, 3 ст.л. сахара, 1/2 пачки дрожжей, соль, ром или коньяк, растительное масло, сахарная пудра. Насыпьте муку горкой в миску. В середине сделайте углубление, положите в него сахар, желтки, дрожжи, растопленное масло, соль. Потихоньку смешивайте, вливая в тесто молоко, ароматизировать смесь рюмочкой рома или коньяка. Взбейте белки в густую пену, добавьте их в тесто. Нагрейте вафельницу, смажьте растительным маслом. Влейте в середину столовую ложку теста. Закрыв вафельницу, поставьте на сильный огонь и держите по одной минуте с каждой стороны. Готовые вафли присыпьте сахарной пудрой и держите в теплом месте, пока не используете все тесто. Но лучше всего есть вафли сразу по мере приготовления»

10. Масло растереть с сахарным песком, добавить яйцо, соду, ванилин и взбить(лучше миксером), влить воду(кипяченую), всыпать муку, а потом всю массу желательно помешать миксером, ну и естественно выпекать в вафельнице.

На 10 вафель: 2 стакана муки, 1/2 стакана сахарнрго песка, 1 яйцо, 30 г сливочного масла(можно и маргарин), 1/2 литра воды, сода и ванилин на кончике ножа. Чтобы было самый раз рекомендую делать сразу 3 порции, а то одной слишком мало.

Начинка для вафель. 1. 2ст молока + 3ст ложки манки, варить 5–7 мин, дать остыть. 2. 300гр масла + 1,5 ст песку взбить 3. 3,4 лимона натереть на мелкой терке в кашу-крем, перемешать, соединить все с маслом, взбить миксером. 4. каймак Сливки — 3 стакана Сахар-песок — 1 стакан Ванильный сахар — 1/4 порошка Лимон — 1 штука Два стакана сливок, смешанных с сахаром и ванилином, варят на слабом огне до готовности (каймак готов, если капля, спущенная в холодную воду, загустела до консистенции густой сметаны). При варке каймака надо следить, чтобы он не пригорел. Доведенный до пробы каймак снимают с огня, охлаждают (можно поставить в посуду с холодной водой), затем взбивают деревянной лопаточкой, при этом добавляют по

капле лимонный сок с целого лимона. Когда каймак будет хорошо растерт, т.е. станет густым и белым, в него вводят оставшийся стакан взбитых вливок. Массу хорошо вымешивают и ставят на холод. Чтобы получить шоколадный каймак, перед варкой в сливки добавляют какао-порошок по вкусу

Ореховый бисквит

Очищенные орехи вместе с сахаром 2 раза пропустить через мясорубку, в полученную массу добавить растопленное сливочное масло, сметану, яйца, все перемешать, засыпать мукой и снова перемешать. Положить массу в форму, смазанную маслом, и выпекать в духовке 30–40 мин. На 150гр муки 200гр очищенных орехов, 100гр масла, 100гр сметаны, 2 яйца.

Блины

1. Обычно блины готовят из дрожжевого теста. 2. Наиболее рыхлые и пухлые блины получаются, если опара замешана на воде. 3. Замешивать опару лучше в деревянной или эмалированной посуде. 4. Ни в коем случае не накрывайте посуду с опарой плотной крышкой. 5. Сковороду для блинов лучше выбрать чугунную, небольшого размера. 6. Очень важно, чтобы сковорода была абсолютно чистой. Для этого на сковороде нужно прокалить соль, а затем протереть ее (сковороду) сухой чистой тряпкой. 7. Никогда не мойте сковороду, на которой пекутся блины. 8. Тесто выливать на сковороду лучше деревянным черпаком (всю порцию за один раз).

1. Блины скорые. 500 г муки, 3 стак. воды, 2–3 яйца, 1 ст.л. сахара, по 1\2 ч.л. соли, соды и лимонной кислоты. Яйца соединить с водой, солью, содой, сахаром, добавить муку и размешать. Кислоту развести в ебольшом кол-ве воды, влить в тесто и сразу выпекать.

2. Блины гурьевские. — очень неплохо! 400 г муки, 4 яйца, 70 г топленого масла, кислое молоко. Муку, желтки и масло смешать. Развести молоком до нужной густоты. Белки взбить, все соединить, и печь.

3. Тесто: 10 ст. лож. муки 1 ст. лож. сахара 1 ч.л. соли 3 яйца 2.5 стак. молока (можно 2 ст. кефира) начинка: пожарить лук, мясо замясорубить и жарить вместе с луком. Добавить соль и молотый черный перец.

4. Тесто: 2 яйца, чуть подкисшее молоко (1литр), соль, сахар,

мука на глазок, 1 ч. ложка подс масла. Начинка: 700 г. фарша жаришь с пряностями, хорошо с помидорами и добавляешь раза в 2 (по объему) меньше риса. Только рассыпчатого. А дальше так: греешь сковородку, наливаешь чуть-чуть подс. масла и жаришь блин. При жарке остальных блинов масла не лей, оно в тесте есть. Снимаешь его на мелкую тарелку, кладешь начинку и сворачиваешь конвертиком. А перед едой жаришь на масле.

5. Продукты: 250 г. муки, 1/2 литра молока (или равные части молока и воды, тогда блины получатся более пышными), 3–4 яйца, 2 щепотки соли, 1 ст. ложка растительного масла, 20 г. растопленного сливочного масла. Для сладких блинчиков потребуются ванилин и 1 ст. ложка сахарной пудры. Высыпать муку в глубокую посуду с круглым дном, сделать в муке углубление, влить в него яйца, взбитые как для омлета. Постепенно добавить половину молока и вымешивать тесто, забирая муку небольшими порциями по всей окружности углубления от краев к середине. Когда мука впитает всю жидкость, продолжать вымешивать еще 2–3 минуты, чтобы тесто получилось гладким и без комков. Добавить соль, растительное масло, растопленное сливочное масло. Развести остальной жидкостью, вводя ее постепенно, накрыть посуду крышкой и около часа выдерживать тесто при комнатной t. После этого выпекать блины. начинка — творожная. Творог перетирается через сито, добавляется промытый изюм, сахар, растворенный в небольшом количестве разогретого сливочного масла.

6. На 2 литра молока: 7 ст. л сахара, 3 яйца, 1 ч.л. соли, 1 ч.л. соды, мука, растительное масло. Яйца взбить с сахаром и вылить в молоко, добавить соль, соду (погашенную в уксусе или кефире), муку. Тесто должно быть не сильно жидкое и не густое, но ближе к жидкому, ну в общем как на блины. Затем добавляю немного растительного масла. Жарю я блины на сковородке, смазанной растительным маслом, но смазываю ее только в самом начале. Если блины будут плохо сниматься, то нужно добавить в тесто еще немного растит. масла. Снимаю блины и сразу же намазываю их сливочным маслом и посыпаю сахаром.

7. 2 яичных желтка растираешь с 0.5 ст. ложки мягкого сливочного масла,1 ч. ложечкой сахара и 0.5 ч. ложечкой соли, затем в эту бяку заливаешь 3 стакана молока и тщательно перемешиваешь. Когда перемешал, засыпаешь 2 стакана муки. Теперь берешь толкушку (любую какой обычно картошку толкешь на пюре) и толкешь. Это надо сделать чтобы избежать образования множества мелких комочков, которые очень портят блинное тесто. Когда получится однородная полужидкая масса, прекращаешь мешать и толочь, а 2 белка, которые остались от

яиц забубухиваешь в свое тесто. Немного помешать и выпекай себе блины.

8. Тоненькие такие блинчики. На 1 бутылку кефира 3 яйца 3 десертные ложки сахара 1/2 чайной ложки соды 1/2 соли Все хорошо взбить до пены 1/2 литра кипятка тоненькой струйкой вливать в массу, продолжая взбивать. Муку, 6 столовых ложек, всыпать, взбивая до густоты сметаны. Тоненькой струйкой вылить кефир, продолжая взбивать. Тут же печь, периодически смазывая сковороду. Очень красивые блинчики.

9. Берется: 1 стак. — Сухого молока; 2 стак. — Муки; 3 стак. — Воды; Все это тщательно перемешивается, т. ч. не было комков и даю постоять с час, чтобы набухла мука. Можно сделать это с вечера и мешать просто ложкой, не добиваясь чтобы исчезли комки, оставить на ночь (комки за ночь практически все расходятся и мука набухает лучше). На утро берется другая посуда и через ситечко процеживается, оставшиеся комки оседают на ситечке. Дале добавляю: 1 ч.л. соли; 2 шт. яиц; 3 ч.л. сахара; Опять все перемешиваю и выпекаю на сковородке. Причем что бы не тратить много кукурузного масла (или подсолнечного) я на сковороду наливаю 1 ст. ложку для первого блина, далее просто в блюдичко наливаю масла беру вилку наматываю на нее немного марли или бинта (слоя 2–3) и потом просто обмакнув вилку в масло смазываю сковороду, получается очень экономно.

10. Блины — скородумки. По 200 г гречневой и пшеничной муки, 0.6 л молока (пополам с водой), 4 яйца, 1 ст.л. сахара, 1\2 ч.л. соли. Желтки с сахаром и солью взбить, соединить с теплым молоком, затем добавить муку, перемешать и добавить масло. Крепко взбитые белки (+чуть сахара и лимонной к-ты) осторожно деревянной ложкой соединить с тестом и выпекать.

11. 5 ст.л. муки, 0.5 л молока (тоже можно пополам с водой), 2–3 яйца, ст.л. сахара, ст.л. растит. масла, соль. Яйца и сахар взбить, + соль, добавить муку, растит. масло и взбивать дальше до полного растворения комочков. Припек: 1. Тертая цедра лимона (апельсина), соединить с тестом, 2. То же самое — с грушей или яблоком, 3.Любая нарубленная рыба и чуть прожаренная, 4. Грибы — влюбом виде, 5. Вареные рубленые яйца, 6. Лук — зеленый или репчатый. Припеки 3. - 6. равномерно распределить по дну сковороды и тесто налить сверху. Сладкие блинчики готовят, добавляя изюм, корицу, нарезанные разные фрукты. Можно положить любую начинку.

12.3 яйца, столовую ложку сахара, соли на кончике ножа, столовую ложку импортного растительного масла, и взбиваю все электромиксером. Затем добавляю 2 стакана просеянной белой муки и пол-литра молока и снова все взбиваю до исчезновения

комочков — получается густая, как на оладьи, масса, в которой комочки разбиваются легко и быстро. Затем добавляю оставшиеся пол-литра молока и все перемешиваю. Тесто готово. Итого, 10 минут подготовка, 50 минут — выпечка, выход — 30–35 блинчиков.

13. Блинчики Словацкие Необходимые продукты: 60 г муки, 1 ст.л. крахмала, 1 яйцо, 1 желток, 200 мл молока, 2 ст.л. растопленного сливочного масла, ванилин, соль, 0,5 ч.л. соды, погашенной уксусом (или столько же разрыхлителя). Все это нужно смешать и поставить на 30 мин. в теплое место. По истечении срока жарить по общим правилам.

Блинчики из печени

1 кг. печени (лучше говяжей) перемолоть черезт мясорубку с крупной решеткой, добавить 3 ст.л. муки, 4 ст.л. сметаны, 1–2 яйца, соль и перец по вкусу, перемешать и выпекать на сковородке, как оладушки, выкладывая стол. ложкой. Получаются пышными и вкусными

Царские блины

Взять 1/2 фунта сливочнаго масла, растопить его, процедить сквозь частую салфетку в каменную чашку, положить туда же, когда масло немного остынет, 6 желтков, мешать хорошенько лопаточкой в одну сторону, потом положить туда же 1 чайную чашку сахара, мешать на льду, пока не начнетъ пенеться. Между тем приготовить следующий бешемель: 1/4 фунта муки, т. е. 3/4 стакана, развести 1 1/ 2 стаканами сливок, прокипятить, мешая постоянно, чтобы бешемель былъ такой густоты, как тесто для блинов, сняв с огня, мешать бешелеь на льду, пока не остынетъ; тогда влить его в приготовленное масло с желтками и сахаром, опять вертеть в ту же сторону, прибавив 1/2 ложки померанцевой воды; положить 1/2 стакана густых, взбитых в пену сливок, опять размешать и когда уже будет накрыто на столъ, печь на небольшом огне, на сковородках средней величиы и блины не снимать со сковороды ножем, а опрокидывать их со сковороды осторожно на блюдо, пересыпая каждый ряд блиновъ сахаром и сбрызгивая немного лимонным соком. Сложенные, такимъ образом, другъ на друга блины, обравнять и украсить сверху вареньем или желе. Выдать: 1/2 ф. сливочнаго масла, 6 желтков, чашку сахара, 1/4 фунта муки, 1/2 бут. жидкихъ сливок, 1/2 ложки померанцевой воды, 1/2 стак. густых словок, лимонного соку, (варенье или желе).

Яблоки, запеченые в блинчиках

125 г муки, 3 ст. молока, 1 десертн.л. растит. масла (кр. подсолнесного), 1 ч.л. сахара, 1/2 ст. воды, 2 яйца, 2–3 яблока, 1 ст.л. сах. пудры, щепотка соли. Яйца, соль, молоко и масло взбивать венчиком 1–2 мин., всыпать муку, еще раз хорошо взбить и дать тесту постоять несколько часов. Яблоки очистить, нарезать тонкими дольками, посыпать сах. пудрой, залить ромом/ коньяком (если есть) и сбрызнуть лимонным соком. Выпекать блинчики так: на сковороду небольшого размера вылить 1 ст.л. теста (так, чтобы блинчик получился тонким), сверху положить несколько долек яблок, перевернуть и печь немного дольше обычных блинчиков. Подавать в горячем виде, смазав маслом и посыпав сахаром.

Лепешки

1.1 кг муки, 2 стак. воды, 2 ч.л. соли. Соль растворить в воде, постепенно добавить муку и воду, перемешать (все это проделывается в миске). Тесто обмять неск. раз на доске, скатать в шар и дать полежать минут 20.

2. 1 кг муки, 2 стак. молока, 1 яйцо, 1 ст.л. масла, 2 ч.л. соли. Яйцо взбить, влить в молоко, соединить с маслом и постепенно ввести муку.

3. 1 кг муки, 25–50 г дрожжей, 2 стак. воды, 2 ч.л. соли. Дрожжи растворить в 1\2 стак. воды, добавить еще 1\2 стак. соленой воды, и далее постепенно добавлять муку и воду, хорошо перемешать, скатать шар и оставить на 1 ч. в теплом месте.

4. 1 кг муки, 40 г дрожжей, 2 стак. молока, 4 ст.л. растопленного масла (слив. или рстит.), 1 яйцо, 1 ч.л. соли. Все компоненты смешать, яйцо взбить и ввести чуть после молока. Дать постоять в тепле 1 ч.

Корзиночки

2,5 стак муки просеять в емкость, 0,5 стак сахара, щепотка соли, разрыхлитель, ваниль. Вбить 1 яйцо и влить пачку растопленного маргарина. Вымесить, накрыть теплой кастрюлей и дать постоять минут 20–30. Из этого количества получется 10 корзиночек. Дно, уже готовой корзиночки, намазать кремом, присыпать орешками, выложить растаявшую клубнику, и украсить взбитыми сливками. НАЧИНКА: 100 г. сахара, 1 яйцо, 100 г. измельченных орехов, 100 г. варенья.

Творожные пышки

Состав на 8 штук: 125 г нежирного творога, 20 г сахара, 20 г растительного маргарина, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 1 яицо, 65 г муки, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 25 г изюма, сахар (можно в смеси с ванильным сахаром). Сахар смешать с маргарином, лимонной цедрой и яицом. Творог смешать с мукой, сухими дрожжами, изюмом и соединить с предыдущей смесью. Тесто накрыть и поставить на 20 минут в теплое место, чтобы оно подошло. Затем сделать из теста шарики и обжарить их в горячем жире до золотистого цвета. Перед подачей посыпать сахаром или сахарной пудрой.

Творожные шарики

1. 300 гр творога размешать с яйцом, 2столовые ложки сметаны и пшеничной муки, 2 ч. ложки крахмала, слегка посолить, можно добавить сахар. Из массы сделать шарики, опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть на тарелку, полить маслом или сметаной.

2. 1 пачка (250 г) творога 3 ст. л. сахара 3 ст. л. сметаны 4 яйца соды примерно 1 ч.л. Муки, чтобы тесто было густое. Из теста лепить шарики величиной примерно с грецкий орех. Жарить во фритюре. Когда будут готовы, их можно посыпать сахарной пудрой.

3. Растереть 2 яйца с 1 ст. ложкой сахарного песка и солью (чуть-чуть), добавить 250 г творога и 1 чайную ложку питьевой соды, погашенной уксусом, всыпать 2–3 ст. ложки муки и замесить тесто. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и натереть на терке, добавить 1 ст. ложку песка. Разделать тесто на небольшие кусочки, раскатать и положить в центр яблочную начинку, сделав небольшие шарики. Жарить, как пончики, в растительном масле (сливочном или растительном). Подавать на стол, посыпав сахарной пудрой.

4. 500 гр творога нужно 2 яйца, 1 стакан песка, 1,5 (может 2) стакана муки, 0,5 чайной ложки гашеной соды. Все это смешиваешь до однородной массы, если получается жидко, то добавляешь муки. Берешь фритюрницу (или обычную широкую кострюлю) наливашь растительного масла, так чтобы слой получился примерно 5–7 см, разогреваешь. Делаешь шарики приблизительно 3 см и кладешь в масло. Они должны всплыть и принять нежно золотистый цвет, вытаскиваешь, даешь обтечь маслу, выкладываешь на тарелку и посыпаешь сахарной пудрой.

Запеканка из творога

1. В пропущенный через мясорубку творог положить 2 ст. ложки растопленного масла, взбитое с сахаром яйцо, манную крупу, 1/2 чайной ложки соли, ванилин. Все это тщательно перемешать, добавив очищенный и промытый изюм. После этого творожную массу выложить на смазаную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду, сровнять поверхность, смазать сметаной, сбрызнуть маслом и запекать в горячем духовом шкафу в течение 25–30 мин. На стол подать горячей с сиропом или со сметаой. На 500 г творога — 1 яйцо, по 3 ст. л. сметаны и сахару, 2 ст. л. манной крупы, 100 г изюма, 1/4 порошка ванилина, 1 стакан ягодного или фруктового сиропа и 3 ст. л. масла.

2. 2 пачки творога (приблизительно 500 грамм) 1/2 пачки сливоного масла или маргарина 1/2 чайная ложка соды, погашенная уксусом 200 грамм сахара 1 стакан сахара 3 желтка Все вышеперечисленное перемешивается. Потом нужно взбить 3 белка так, чтобы в объеме они увеличились в 2–3 раза и добавить их в массу, перемешать. Все что получилось, выложить на сковороду или в формочку и поставить в духовку приблизительно на один час.

Сырники

1. Пачку творога (грамм 250, хотя плюс-минус роли не играет), 1 яйцо, сахара и соли по вкусу перемешать. Можно добавить чуть-чуть соды. Потом муку, опять же на глаз, так, чтобы тесто было не жидким, но и не очень жестким, а пластичным. Отщипнуть небольшой кусочек, раскатать в руках в шарик, и приплюснуть, сделав лепешечку (и так несколько раз). Поджарить на сковороде на подсолнечном масле или маргарине. С чем есть — ваш выбор.

2. Обычно закупаю творог в пачках. Штук 5–6 пачек и засовываю в морозилку. Если охота сырников с утра, то вечером накануне вытаскивашь пачку размораживаться. Пачечный творог чем хорош — обычно он достаточно плотный, а после заморозки тем более. Не растекается. Кладу творог в миску + 1 стол. ложку муки + 1(2) чайн. ложки сахара И ВСЕ! Яиц не кладу. Если творог достаточно сухой, то и на муке можно сэкономить. (Чем больше класть сахара, тем больше они расплываются на сковородке и подгорают, а чем больше класть муки, тем менее творожный вкус.) Можно прогоршню изюма размоченного кинуть. Мешаю все это дело в миске, сбивая в конце всю массу в комок. Вываливаю

на густо посыпанную мукой доску (2–3 стол. ложки) Раскатываю в колбаску толщиной ~5 см. Режу на куски по ~1,5 см. Каждый кусочек тщательно обваливаю в муке, одновременно придавая ему ножом плоскую с ровными краями форму. Получаются ровные «шайбы» сантиметров по 5–6 в диаметре. Выкладываю на сковородку на расстоянии друг от друга (масло на ней уже растопилось) и жарю минуты по 3 с каждой стороны до появления светло-коричневой корочки. Аккуратно лопаткой перевернуть и на другой стороне минуты 3. Огонь чуть больше среднего. Сырнички успевают покрыться корочкой, но внутри остаются почти сырыми, только прогреваются. Но ведь яиц нет, так что бояться нечего, а творог — его и сырьем есть можно. Из пачки 250 гр. получается у меня 12–13 штук. Да! Масла тоже особо много не нужно, а то расплываться начнут. Так, только чтоб не прилипали. P.S. А еще можно сырникову массу замесить с вечера и кинуть в нее незамоченного (только помытого) изюма. Тогда утром вообще делать нечего: только слепить, зажарить и съесть

Кармашки с творогом

Тесто: 125 г обезжиренного творога, 125 г муки, 125 г растительного маргарина, щепотка соли, 1 ст. ложка сахарной пудры. Начинка: 125 г жирного мягкого творога, 35 г сахара, 1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры, 1 яичный желток, 1 манго (ок. 300 г), 1 киви, сахарная пудра. Муку просеять. Добавить творог, маргарин, соль, сахарную пудру и замесить эластичное тесто. Тесто поставить на 30 минут в холодильник. Тем временем готовим начинку. Смешиваем творог, сахар, апельсиновую цедру и яичный желток. Манго и киви чистим и режем ломтиками. Готовое тесто раскатать и нарезать квадратами ~ 10х10 см. На каждый квадрат положить по 1 ст. ложке начинки и несколько кусочков фруктов. Углы загнуть к середине и прижать. Полученные «кармашки» выложить на выстланный пергаментом противень и выпекать 25–30 минут при 200?С. Готовые «кармашки» немного остудить и посыпать сахарной пудрой.

Драчены

Взять десять яиц, выпустить желтки и белки и взбивать их ложкой полчаса, потом добавить к ним полфунта муки и стакан сливок, подливая сливки понемногу. После этого взбивать еще примерно полчаса. В глубокой сковороде распустить масло,

вылить туда тесто, поставить в печь и запечь.

Заварные булочки

1. кипячу стакан воды со 100гр сливочного масла, добавив щепотку соли. В кипящую воду всыпаю стакан муки и быстро размешиваю деревянной лопаткой, сняв с огня. В горячее (немного постоит) втереть 4 яйца. Получается однородная масса. А потом чайной ложкой, смоченной в холодной воде, вакладываю кусочки теста на смазанный жиром противнь (3–4 см друг от друга). Духовку нагреть до 280градусов. Быстренько противнь в духовку и не открывать, пока тесто хорошо не запечется (min 15 мин)!!! Если откроешь рано тесто опадает и не поднимается больше, т к склеивается внутри. А через 15 мин немного сбавить жар (до 100) и печь до готовности.

Кексы

Кекс «Зебра»

ТЕСТО: 1 ст. сметаны, 2 яйца, 50 г. сливочного масла, 1,5 ст. сахара, 2 ст. муки, 1 ч.л. соды, погашенной уксусом, 2 ст.л. какао, орехи. Взбить яйца, добавляя сахар, сметану, муку и соду. Разделить на 2 порции, в одну добавить какао и перемешать. Сковоруду смазать маргарином, посыпать сухарями. На середину сковороды лить белое тесто, затем темное и т. д. до конца по одной ст.л… Сверху посыпать орехами. Сначало выпекать в очень горячей духовке, затем, когда кекс поднимется, сделать малый огонь и выпекать 50 мин.

Кекс

1. 4 яйца, 50 гр. маргарина (растопить), 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ст. сахара (можно немного меньше) — все это хорошо размешать. Добавить стакан муки, или чуть больше — тесто должно получиться как на оладьи. Хорошо перемешать, и добавить чайную ложку соды погашеной уксусом. Дальше по желанию — 1 ст. орехов 1 ст. изюма, цукаты. Форму для кекса (с дырочкой внутри) хорошо смазать маслом и посыпать, например, манкой. Вылить тесто и быстро в духовку со средним жаром. Печь примерно 40–60 мин. Если духовка горячая, то испечется быстрее. Кекс обычно хорошо подходит и немного все-таки пристает к

форме. Но это не смертельно — аккуратненько отделить ножом или лопаткой от стенок формы, потрясти и он выпадет.

2. В алюминиевой кастрюле растворить 200 гр. маргарина или сливочного масла, добавить 4 столовые ложки какао, 1,5 стак. сахара, 0,5 стакана молока. Все перемешать и вскипятить, остудить. Несколько ложек этой массы отлить в чашку — для глазури. В массу добавить 2 стак. муки, 0,5 чайной ложки гашеной соды, 4 яица. Плюс ваниль, изюм, орехи. Смазать форму (с отверстием в середине) маслом и выложить в нее массу. Выпекать минут 30 на среднем огне. После готовносмти перевернуть кекс на тарелку и покрыть глазурью.

Султанский пирог

200 г масла взбить с 200 г сахара. Продолжая взбивать, ввести по одному 3–4 яйца. Смешать с 2 ст.л. муки 100 г изюма и лимонную цедру. Во взбитую массу добавить 200 г муки, изюм-цукат и 2 ст.л. крупно нарубленного очищенного миндаля. Можно бы еще положить 1 ч.л. пекарского порошка, предварительно смешав с мукой. Тесто выложить в промасленную и обсыпанную сухарями форму. Выпекать в духовке на ср. огне (t = 210–22 °C) 45–50 мин.

Кекс столичный

Для кексов общим весом около 600 г.: 1 стакан муки, 3/4 граненого стакана сахарного песку, 3/4 стакана изюма, 130 г масла сливочного, 3 яйца, 1/8 чайной ложки соли, 1/8 чайной ложки соды, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка сахарной пудры. Разогретое до состояния сметаны масло растереть с сахаром, затем, взбивая массу деревянной лопаточкой, постепенно добавить яйца, соль и коньяк. Через 15–20 мин. взбивания, когда образуется равномерно перемешанная масса, добавить изюм и муку с содой и быстро замесить тесто. Готовое тесто положить в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой формы, выровнять поверхность теста и поставить формы на противень, оставив промежутки между ними. Выпекать кексы в течение 25–35 мин. при температуре 190–200?. После охлаждения вынуть кексы из форм, зачистить ножом или теркой подгорелые места, обсыпать сахарной пудрой.

Кекс лимонный

1. 160 г муки, 75 г сливочного масла, 90 г сахара, 3 яйца, цедра от половины лимона, ванилин. (для кекса весом 350 г) Приготовление — как написано выше.

2. 200 г муки, 4 желтка, 200 г масла или маргарина, 100 г изюма, цедра и сок 1 лимона. Масло взбить с сахаром до образования пены, ввести желтки, цедру и лимонный сок, добавить муку, изюм и вымешать. Этой массой наполнить форму, смазанную жиром и посыпанную мукой. Выпекать в горячей духовке (190-200 °С) в течении 45 минут. Испеченный кекс немедленно вынуть из формы, обсыпать сахарной пудрой. Разрезать на следующий день.

Кекс миндальный

160 г муки, 130 г крахмала, 270 г сахара, 300 г сливочного масла, 9 яиц, 4 ст. ложки жареного миндаля, сахарная пудра. (для кексов весом 1100 г) Яйца взбить с сахаром. Взбить сливочное масло, добавить крахмал, рубленый миндаль, перемешать, добавить муку и смесь яиц с сахаром, быстро перемешать, выложить в формы по 250–300 г, смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекать 40–50 мин при температуре 190–200. Заглазировать помадой и посыпать миндалем.

Кекс

3 яйца, 1/2 ст. сахара, 1/2 пачки масла(125 гр.), 3/4 ст. муки, 1/2 ч.л. соды. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное масло, гашеную соду и муку. (изюм, орехи, какао, шоколад — по вкусу) Печь 10–15 минут при 20 °С. Поверхность можно залить шоколадом или глазурью.

Пудинги

Пудинг из манной крупы

получается достаточно нежный: 75 г манной крупы, 75 г сахара, 75 г изюма, 0.5 л молока, 100 г яиц, ванилин, 15 г слив. масла. Изюм чуть проварить в молоке, и при непрерывном помешивании всыпать крупу. Довести до кипения. Желтки растереть с сахаром, добавить чуть соли и все соединить. Ввести взбитые белки, снова перемешать. Пудинг довести до готовности на водяной бане. Для этого промасленную форму поместить в кипящую воду на 25–30 мин. P.S. Воду для водяной бани надо нагревать постепенно и, доведя ее до кипения, поддерживать ее в этом состоянии. (Иначе пудинг может осесть и останется непропеченным).

Пудинг банановый

350 г бананов, 50 г белого вина, 30 г манной крупы, 200 г яиц, 300 г молоко, лимонная цедра и сок лимона, 75 г сахара, 100 г фрукт. соуса. Жидкую манную кашу (на молоке) соединить с растертыми с сахаром желтками. Бананы размять и смешать с вином, лимонным соком и цедрой, и взбитыми белками. Добавить в смесь кашу, перемешать. Массу разложить в промасленные формф и запечь. Подать, полив фрукт. соусом. (Кажется, вино вполне можно заменить на апельсин. или лимонн. сок).

Пудинг «Везувий»

100 г молока, 200 г сахара, по 50 г крахмала и муки, 300 г слив. масла, 200 г яиц, 50 г изюма, 200 г соуса сабайон. Слив. масло, 2\3 сахара, муку и крахмал смешать и постепенно ввести хол. молоко. Нагреть до кипения, кипятить 10–15 мин., снять с огня, охладить и по одному ввести желтки. Взбить белки и соединить их с массой. Все вылить в промасленную форму и варить на водяной бане до готовности. Сверху посыпать изюмом (его для мягкости лучше немного проварить).

Соус для пудингов «Сабайон»

380 г сах. пудры, 230 г желтков, 250 г белого вина, 150 г рома. Желтки смешать с сах. пудрой и вином. Взбивать на слаб. огне до загустения. Добавить ванилин.

Ореховый пудинг

Мякиш белого хлеба намочить в молоке. Орехи через мясорубку пропустить. Яичные желтки растереть с сахаром и смешать с орехами, размоченным хлебом и растопленным сливочным маслом. Все перемешать, добавить взбитые белки. Выложить в сковороду или форму смазанную маслом и посыпанную сухарями. Затем печь на среднем огне 40 мин и кушать ГОРЯЧИМ. На 150 г грецких орехов — 3 яйца, 250 г белого хлеба, 3/4 ст. сахара, 1,5 ст. молока, 100 г сливочного масла.

Пудинг из чернослва

200 г чернослива сварить, не сильно разваривая, мелко нарезать.2 горсти сухарей белого хлеба без корки намочить в молоке, выжать, растереть в гладкое тесто. Смешать с черносливом. Растереть 4 желтка до бела с 2 ст ложками сахара, смешать с хлебом. Взбить белки, вмешать в тесто

Творожный пудинг с орехами

Толченые сухари просеять сквозь решето. Орехи мелко нарубить, поджарить в духовке до светло-коричневого цвета и растереть с 2 ст. л. сахара. Изюм очистить и промыть в теплой воде. В протертый сквозь сито творог прибавить сахар, 3 ст. л. растопленого масла, яичные желтки, 1/2 чайной л. соли, лимоную цедру и тщательно взбить. Затем смешать творожную массу с сухарями, орехами, изюмом и добавить взбитые в густую пену яичные белки и перемешать все. Форму для пудинга смазать внутри слив. маслом, посыпать песком и наполнить творожной массой. Форму заполнить на 3/4, закрыть крышкой и поместить в большую кастрюлю с водой (вода должна заполнять 1/2 высоты формы). На дно кастрюли положить толстую бумагу или марлю. Кастрюлю накрыть крышкой и варить пудинг примерно 1 час, подливая воду. Равномерная упругость поднявшейся и слегка отставшей от краев массы является признаком готовности пудинга. На 500 г творога — 5 яиц, 1/2 стакана сахару, 4 ст. л.

сухарей, 10 г изюма, 50 г орехов, цедру лимона и 3 ст. л. слив. масла.

Пирожные

Эклер

1. Для теста: 100 гр. масла, 1 ст. воды, 1 ст. муки, 4 яйца. Для крема: 3/4 ст. молока, 1/2 ст. ложки крахмала, 1/2 ст. ложки муки, 1 желток, 1/2 ст. сахара, 100 гр. масла, ваниль. Для глазури: 100 гр. сахара, 1 тонкий стакан воды, 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка масла. Вскипятить воду с маслом, добавив щепотку соли, в кипящую воду всыпать сразу всю муку и быстро перемешать на плите, убавив огонь. Помешивая, подержать тесто на огне, чтобы оно высушилось. Снять с плиты, немного охладить и втереть в него по одному 4 яйца (каждое яйцо втирать до тех пор, пока оно хорошо не вотрется)Самое сложное в приготовлении заварного теста, определить количество яиц. Могу посоветовать способ, которым пользовалась, пока не научилась пределять по внешнему виду массы. Введи 4 яйца и попробуй отсадить на горячий противень одну эклерину. Края у нее должны немного растекаться, если этого нет, то надо ввести еще одно яйцо (если яйца очень маленькие, то иногда их еоличество доходит до 6). Главное вначале не лениться и полсе каждого введенного (после 4-го) яйца, проверять готовность теста на горячем противне. Постепенно поймешь, какая должна быть консистенция. Делать небольшие колбаски или колобки толщиной в мизинец на смазанный маслом противень. Испечь в горячей духовке. Когда пирожные хорошо поднимутся и подрумянятся, убавить огонь и допекать на среднем огне. Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить кремом. Сверху залить глазурью так, чтобы надреза не было видно. (Поэтому лучше надрезать ближе к верху). Крем: Крахмал и муку хорошо перемешать, разбавить половиной порции холодного молока, остальное молоко вскипятить и влить в него приготовленную массу, непрерывно помешивая. Прокипятить и, сняв с огня, остудить при комнатной температуре. Масло, сахар и желток слегка растереть и, постепенно добавляя по чайной ложке, втереть в остывшую мучную массу. Добавить ваниль. Глазурь: Вскипятить сахар с водой (можно взять молоко). Масло растереть с какао. Аккуратно перемешать сироп и масляную смесь. Покрыть эклеры.

2. Продукты для теста: мука высшего сорта — 3/4 стакана (120 г), соль не более щепотки, вода — 3/4 стакана (190 г), масло или маргарин — 1/5 стакана (50 г), 3 яйца. Для крема: масло

сливочное несоленое — 3/5 стакана (150 г), сахар-песок — 3 столовые ложки, молоко свежее — 1/5 стакана, молоко сгущенное — 3 столовые ложки, ванилин и вино по вкусу. Приготовленное заварное тесто (см. ниже как делать его) переложить в кондитерский мешочек с металическим наконечником или просто отверстием на конце 10–15 мм в диаметре и выжимать на тонко смазанный лист в виде палочек длинной 8-10 см. P.S: У меня этих мешков нет. Я беру пластмассовый шприц и насадку и выдавливаю цветочек (так интереснее) или палочку. Выпекать трубочки в горячей, но нежаркой духовке. Во время выпечки не следует часто трогать их, так как они могут сесть. Охлажденные заварные трубочки проткнуть острой палочкой или наконечником с двух противоположных концов и из корнетика или кондитерского мешочка начинить кремом, приготовленным по рецепту (см. ниже), или другим кремом (для детей и берегущих фигуру — просто сырки взбиваю с йогуртом миксером). Поверхность пирожного хорошо посыпать сахарной пудрой или глазировать помадкой. P.S. Это желательно, в противном случае все пирожные съедят за время, гораздо меньшее, чем время потраченное на их приготовление. Перед глазированием трубочки надо очень тонко смазать повидлом, чтобы помадка лучше держалась. Ее можно покрасить какао-порошком и жженкой, свекольным или клюквенным соком. Перед глазированием помадку надо разогреть до 35-40гр, а если она слишком густая, добавить немного крема или масла, или несколько капель воды. Глазируют трубочки, опуская их поверхностью в слабо подогретую помадку. Следить за тем, чтобы не было подтеков.

3. А я всю процедуру упростила до минимума У меня все приготовление занимаетполчаса, с перерывом на остывание(это еще где-то 0,5 часа). В эмалированную миску наливаю стакан (200гр) холодной воды, бросаю туда 100 гр сливочного масла (на маргарине нам что-то не понравилось). Все это ставится на огонь и доводится до кипения, но не кипятится. Снимаю с огня и сразу всыпаю стакан (отметка для воды-250гр) муки. Сразу тщательно перемешать, добавить щепоть соли. А дальше тонкость: яйца (4шт) втираются в тесто поочередно ДЕРЕВЯННОЙ ложкой до получения гладкого теста. Протвинь смазать маслом (он должен быть холодным), тесто выкладывать чайной ложкой, смоченной в холодной воде. Печется при 180, до зарумянивания, дверцу духовки лучше первые 10 мин не открывать, и не хлопать ею. Пока эклеры пекутся делается крем. сливочно-заварной: это в размягченное сливочное масло маленькими порциями втирается заварной крем. А когда есть хорошая сгущенка, не жидкая, то 200гр масла + 0,5 банки сгущенки дают чудесный крем. Когда и

крем и эклеры остынут, берется очень острый нож, эклеры режутся пополам(не дорезать до конца!), эклер открывается как голодный рот и туда ложкой кладется крем. Эту процедуру «откармливания эклеров перед поеданием» с удовольствием делают все, правда количество крема при этом сильно уменьшается

Трубочки с кремом

100 г сахара, 100 г муки, 2 яйца. 1/4 стакана сливок, 1/4 стакана орехов очищенных. Для крема: 2 белка, 150 г сахара, 100 г масла сливочного, 2 столовые ложки ликера. Взбить сахар с одним яйцом и одним белком, всыпать муку, хорошо смешать и разбавить сливками или молоком. На холодные, хорошо смазанные маслом листы наливать понемногу теста и размазывать ложкой в маленькие тонкие кружки. Посыпать каждый кружок мелко нарубленными грецкими или другими орехами. Поставить в жаркую духовку на 2–3 минуты. Снять ножом лепешки. и горячими свернуть фунтиком или на карандаш трубочкой (посыпанной поверхностью наружу). Если остывшие лепешки будут ломаться, поставить лист обратно в духовку, подогреть и, не вынимая лиспа из шкафа, держа его на небольшом огне, сворачивать размягченные лепешки. Остывшие трубочки и фунтики наполнить кремом. Приготовление крема: смешать белки с сахаром, поставить на паровую баню и взбивать до образования пышной крепкой массы. Снять с огня и, продолжая взбивать, остудить до температуры парною молока. Взбивая, соединить с растертым до густой сметаны маслом, прибавляя его в белковую массу по чайной ложке. Влить ликер, перемешать и остудить.

Пирожное «Пьяный францисканец»

150 г масла, 150 г сахара, 4 яйца, 1 ст.л. какао, 1/4 пакета разрыхлителя, 70 г крупчатки 120 г молотых орехов. Масло, сахар и желтки как следует перемешать, добавить в массу какао, муку, разрыхлитель, орехи и осторожно ввести взбитые белки. Массу выложить в форму и выпекать в духовке на умеренном огне. Готовому изделию дать остыть, намазать смородиновым джемом, а поверх него наложить начинку из орехов и крем. начинка: 200 г молотых орехов, 4 ложки сахарной пудры, 150 г рома как следует перемешать и поверх полученной массы выложить кремом. Крем:

5 желтков, 3 ложки какао, 100 г сахарной пудры взбить на водяной бане. Когда крем начнет густеть, вынуть его из воды и, помешивая, постепенно в него добавить 250 г масла. Поставить на холод, чтобы крем застыл. Затем сверху залить глазурью. Глазурь: 200 г шоколада распустить над паром и смешать с 60 г пищевого жира. Когда глазурь немного остынет, осторожно залить ею крем и дать остыть. Готовое изделие разрезать на отдельные пирожные.

Пирожное 'Белочка'

250 г маргарина 2,5 стак. сах. песка 5 яиц 2 ст.л. сметаны 0,5 ч.л. соды + уксус или разрыхлитель 2,5 стак. муки взбиваем белки и потихонечку добавляем все компоненты. Тесто достигает нашими усилиями консистенции густой сметаны. Выливаем его в противень, чтобы тесто высотой занимало 2 см. Печем до румяной готовности (проверяем деревянной палочкой). В _ГОРЯЧЕМ_ состоянии стаканом нарезаем кружочки. Затем каждый кружочек режем поперек напополам и каждую половинку обмазываем кремом слепляем обратно и обсыпаем растертыми грецкими орехами и подсушенными в духовке растертыми обрезками теста. Крем: 1 яйцо + неполный стакан сах. песка + 1/5 стак. молока — взбить, подогреть до растворения сах. песка. Остужаем и по 1 ст.л. вбиваем в 200 г размягченного слив. масла.

Пирожное 'Картошка'

1. Сначала приготовьте крем. Размяв 100 г. сливочного масла, влейте в него 100 г. сгущенного молока и сбивайте деревянной ложечкой (я делал миксером), пока не получится однородная масса. Добавьте три столовых ложки сиропа любого варенья, две ложки порошка какао, для любителей- ложечку вина и тщательно размешайте. Теперь нужно натереть на мелкой терке обычное печенье (которое в пачка продается)-500 г. насыпать в кастрюлю, положить крем и хорошо перемешать. Тесто должно получиться очень густым. Из этого теста налепить лепешек по форме картошки и убрать на холод. Через 1 час все это достать на свет божий. Проявить фантазию и посыпать свое произведение сахарной пудрой.

2. 400 гр ржаных пряников, натертых на терке,200 гр грецкого ореха, 1 стол. л. какао. Смешать, раскатать картофелины. Наружное покрытие: 100 гр толченого ореха, 1 стол. л. сахара, 1 стол. л. какао. Картошку обвалять в покрытии и

украсить кремом (ростки).

3. 400гр. измельченных на терке бисквитных крошек тщательно перемешать в кастрюльке с маслянным кремом. Крем: 150гр сливочного масла, 6 ст. ложек сгущенного молока, 2 ч.л. какао, 2 ст.л. любого сиропа. Часть крема оставить для отделки. Основную массу разделить на 10 частей. Придать каждой форму картошки, положить все на доску и поставить на 20–30 минут в холодильник. После этого обсыпать каждое пирожное порошком какао. Вилкой сделать небоьшие углубления («ростки»), наполнить их оставшимся кремом.

4. Размельчить на терке 300 г. сухарей(лучше ванильных, но можно и другие), положить 100 г. масла(или маргарина 1 стакан сах. песка,1 стакан теплого молока, затем положить(чем больше тем лучше, но не переборщить) различную спирто содержащую продукцию(что только в руки попадет-водка, вино, спирт и т. д.). Все это тщательно перемешать и в холодилник на несколько часов(лучше оставить наночь-лучше пропитается). Затем сделать пирожные наподобие картошки, обвалять в какао, сделать углубления и положить туда масло.

5. Берем: 2 шт. мороженого в стаканчиках, неважно в каких, — обычного советского, лучше пломбир, 250 гр. сливочного масла, стакан сахарного песка, 250 гр. сухого молока (раньше бралась смесь «Малютка», 0.5 пачки), какао-порошок. Делается все с максимальной скоростью, т. к. мороженое тает! Так вот, смешиваем мороженное, размягченное масло, сахар и сух. молоко, смесь хорошо замораживаем, т. к. она не должна в дальнейшем липнуть к пальцам и терять форму. Потом катаем из нее шарики, обваливаем их в какао и опять замораживаем. Подаем на стол прямо из морозилки.

Меренги

1. 2 яйца, 160–170 г сахарного песка. В _сухую_ обливную или стеклянную кружку отделяешь два белка (чтобы желток ни в коем случае не попал в белок — не взобьется в крепкую пену) и веничком (в виде спирали) взбиваешь до образования крепкой пены. Крепкая пена — это еще не та пышная белая однородная масса, а надо взбивать еще до преобразования однородной массы в хлопья. Добавляешь сахарный песок. И далее взбиваешь. Готовая масса повторяет любой крендель, выделываемый чайной ложкой в кружке. Духовку включаешь, когда начинаешь взбивать белки с сахаром, т. е. это пирожное не любит жаркую духовку. И выпекать тоже на очень малом огне. Я делаю такой, что пламя

чуть не отрывается от горелки, это где-то 180–200 град. На противень кладешь писчую бумагу, пергамент, кальку (что есть) и чайной ложной выкладываешь пирожное в виде круглых пончиков, а поскольку масса хорошо повторяет любое движение, то я после шлепка основной массы на противень делаю спиральные движения ложкой, не отрывая ложку от массы на противне. Получаются такие маленькие ракушки. Выход данных инградиентов дает целый противень. Ставишь в духовку. Периодически смотришь, не вынимания противня и не держа очень долго открытой духовку. Пирожное обязательно должно покрыться корочкой, а при очень хорошем взбитии массы они должны лопнуть, появиться пузырьки, которые тоже засохнут. Получатся пузырчатые ракушки. И обязательно духовка должна греть раномерно: если подгорает в ней снизу — клади защитный лист или противень с водой сверху то же самое. Пирожное снизу не должно подгорать, а подсыхать. Если его взять пальцами, ощущается твердая корочка, а при поднятии — оно должно легко отделиться от противня. Пирожное готово. И оно не осядет, его можно сразу вынимать из духовки.

2. Меренги — единственное выпечное изделие, изготавливаемое без муки. Они состоят всего из двух компонентов: яичного белка и сахара. Это легкие, хрупкие изделия белого или золотисто-розового цвета. Из меренг можно приготовить вкусные и красивые пирожные и торты, их можно подать как птифуры. Основная рецептура меренг: 4 яичных белка, 1 стакан сахара. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЕРЕНГ Технология приготовления меренг включает следующие стадии: взбивание белковой массы, ее формование и выпечку изделий. ВЗБИВАНИЕ БЕЛКОВ. Для изготовления меренг требуются свежие яйца. Белки от желтков следует отделять аккуратно, наличие даже следов желтка препятствует пенообразованию. Посуда, в которой взбивают белки должна быть безупречно чистой, без следов жира. Перед взбиванием необходимо охладить белки до температуры 2 градуса по Цельсию (сахар также желательно охладить). При взбивании белки увеличиваются в объеме в 7 раз, что необходимо учитывать при выборе посуды. Сначала белки взбивают _без_сахара_ до получения крепкой стойкой пены. Затем, не прекращая взбивания, постепенно тонкой струйкой в них вводят сахар. Взбивание белков с сахаром не следует производить слишком долго. При долгом взбивании масса станет глянцевитой, плотной и может осесть. Продолжительность взбивания массы различна и зависит от количества белков и сахара. Обычно взбивание 4 белков с помощью миксера занимает 9-10 минут. ФОРМОВАНИЕ БЕЛКОВОЙ МАССЫ. Взбитую белковую массу с

помощью кондитерского шприца с гладкой или резной трубочкой отсаживают в виде круглых лепешек или ракушек на смазанный маслом лист и сразу же выпекают, иначе масса может осесть. Для тортов меренги выпекают в виде коржей. Чтобы получить корж, взбитую массу выкладывают на лист, застланный бумагой, разравнивают по всему листу и выпекают. В процессе выпечки коржи необходимо наколоть вилкой или кончиком ножа по всей их площади с тем, чтобы предохранить их от разламывания. Бумага легко тойдет от изделий, если под нее на 2–3 минуты положить чуть влажную салфетку. ВЫПЕЧКА МЕРЕНГ. При изготовлении меренг необходимо строго соблюдать температурный режим. Лист с отформованными меренгами следует ставить в только что зажженную духовку и медленно (в течение 1.5–2 ч) при температуре 100 градусов выпекать — сушить изделия. Выпечка при более высокой температуре приводит быстрому затвердеванию поверхности изделий, при этом середина получается влажной, тягуыей. После выпечки такие меренги мгновенно «садятся», уменьшаются в объеме и становятся плоскими, расплывчатыми. Духовку во время выпечки меренг можно открывать, меренги можно снимать с листа постепенно, по мере их готовности. Готовые изделия легко отходят от листа. После охлаждения меренги отделывают кремом, фруктами, ягодами, глазурью.

Безе яблочное

Испечь 5 больших яблок, протереть сквозь сито, всыпать полтора стакана мелкого сахара и взбивать пока масса не побелеет и не погустеет так, чтобы ложка стояла. Затем выложить ложкой на протвень, покрытый пергаментной бумагой (или в бум. коробочки) и печь, как обычные безешки, до полного высыхания.

Пирожные «Клаудиа»

150 г муки, 100 г масла сливочного, 1 яйцо, 50 г сахара, 5 мандаринов, 4 банана. Для глазури: 125 г сахарной пудры, 1 ст.л. лимонного сока, 2 белка Приготовить песочное тесто, охладить, раскатать в пласт толщиной 1/2 см и разрезать на 3 одинаковые полосы шириной в два пальца. 2 полосы положить на смазанный маслом лист, а 3-ю полосу разрезать вдоль на 4 тонкие полоски и уложить их на смазанные белком края этих полос. Вилкой прорезать, прижимая ее к листу, двойные края обеих полос.

Испечь в горячей духовке. Мандарины тщательно очистить и поперек нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделить по долькам и эти дольки уложить вдоль углубления, получившегося на испеченных полосках. Можно также заполнить очищенными и нарезанными бананами. Сверху все печенье, вместе с фруктами, покрыть сеткой из глазури. Когда все хорошо окрепнет, нарезать острым ножом на пирожные. Глазурь белки растереть с сахаром, постепенно добавляя лимонный сок.

Пирожные по-венгерски

400 г муки, 100 г маргарина, 100 г сах. пудры, 3 желтка, 15 г дрожжей, 1\4 л молока, ванилин, соль, 75 г миндаля (мелко нарубленного), изюм. Смешать просеянную муку, 1 ст.л. сахара, ванилин, 50 г маргарина, желтки, соль и разведенные в теплом молоке дрожжи. Замесить крутое тесто и оставить в тепле на 1.5 ч. Вымесить и выложить на посыпанную мукой доску. Раскатать не очень тонко (1 см или потолще). Вырезать небольшие кружочки, обмакнуть их в растопленное масло и в орехи и выложить на противень. Посыпать орехами с сахаром и изюмом. Выпекать в нагретой духовке при ср. температуре до золотистого цвета.

Персики

Тесто: 2.5 стак. муки, 100 г слив. масла, 2 яйца, 2 ст.л. сметаны, 1 стак. сахара, сода, погашенная лимонным соком. Начинка: 1 банка сгущенки, грецкие орехи. Отделка: 1 стак. сахара, 2 свеклы, 5 морковок. Размягченое масло взбить с сахаром, добавить сметану, взбитые яйца с сахаром, погашенную соду, иуку. Быстро замесить пышное тесто сметанной консистенции. Тесто — на 30 мин. в холодильник. Затем раскатать шарики с немного вытянутым «хвостиком», положить на промасленный противень. Выпекать при t = 20 °C ок.10 мин. Выпеченные половинки персиков охладить, сделать в них лунки, в каждую положить по половинке ореха и склеить сгущенкой, вареной в теч. 3–4 ч. Покрасить персики морковным соком. Вареную натертую свеклу положить в марлю и подрумянить персики. Потом обвалять их в сахаре, выложить на блюдо.

Ягодные ломтики со взбитыми сливками

Тесто: 6 яиц, 150 г сах. пудры, 100 г муки, 50 г крахмала, соль, цедра лимона. Начинка: земляника или малина, взбитые сливки, немного крупно натертого шоколада. Взбить сах. пудру с желтком и цедрой до увеличения в 2 р. Взбить белки, соединить с мукой, крахмалом, солью. Соединить белки с желтками. Массу выложить на 2 противня и выпекать на очень слабом огне, чтобы она осталась мягкой и светлой. Затем нарезать квадратиками. Намазать половину ломтиков ягодами, смешанными со сливками и накрыть сверху остальными. Посыпать пирожные сверху тертым шоколадом.

Райские пирожные

Тесто: 3 ст. муки, 1 ст. сметаны, 1/2 ст. сметаны, чуть соли. Начинка: пюре из тертых свежих яблок и сахара. Все компоненты теста тщательно перемешать, раскатать очень тонко (почти прозрачно) и вырезать длинные узкие иреугольники. На широкий конец каждого треугольника выложить по 1 ч.л. начинки и свернуть аккуратный рулет от широкого конца к узкому. Выпекать в разогретой духовке.

Медовые сладости

Медовик обыкновенный

300 г меда, 500 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 1 стакан молока или сметаны,1 ч. ложка соды, 10 г амония, 50 г измельченных орехов, по 1/2 ч. ложки молотой корицы и гвоздики. Растереть яйца с сахаром и растопленным медом, добавить корицу, гвоздику, разведенные в молоке соду и амоний, муку и вымешать до густоты сметаны, влить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, посыпать крупноизмельченными орехами. Печь снначала в теплой духовке (190), когда тесто подойдет — в горячей (200") — в течение 1 часа. Вынимать из формы холодным.

Медовик ореховый

500 г меда, 1 кг муки, 250 г. сахара, 6 яиц, 150 г измельченных орехов, по 1/2 ч. ложки соли, молотой корицы и гвоздики, 5 г амония. Сварить мед с корицей и гвоздикой. Когда остынет, добавить сахар, яйца и растереть. Всыпать муку, соду, амоний и растирать до появления пузырьков. Затем вымешать с крупно измельченными орехами и вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму. Остальную часть процесса см. выше.

Медовик на сметане

250 г меда, 1 кг муки, 250 г сахара, 250 г сливочного масла, 200 г пива, 6 яиц, 2 стакана сметаны, 100 г измельченных орехов, по 1 ч. ложке корицы и соды. Растереть масло с сахаром и желтками. Влить еще теплый сваренный с корицей мед и снова растереть, добавить сметану, стакан пива, всыпать муку, соду, вымешать до густоты сметаны и растирать до появления пузырьков. Затем вымешать с пеной взбитых белков и крупно измельченными орехами. Остальную часть процесса см. выше.

Медовик дрожжевой

250 г меда, 1 кг муки, 250 г сахара, 4 яйца, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 100 г сливочного масла, по 1 ч. ложке соды,

молотой корицы и гвоздики, 100 г измельченных орехов, 100 г цукатов или варенья из дыни. Растереть масло с сахаром и яйцами, влить сваренный с корицей мед, разведенные в молоке дрожжи и вымешать. Добавляя понемногу муку, растирать до густоты сметаны. Когда появятся пузырьки, вымешать с грубо измельченными орехами, цукатами или вареньем из дыни. Остальную часть процесса см. выше.

Медовая коврижка

250 г муки 50 г воды 100 г сахара 100 г меда 5 г подсолнечного масла 1 г корицы в порошке 1 г гвоздики 5 г питьевой соды Сахар и мед смешать с водой, прокипятить полученный сироп, остудить до комнатной температуры, добавить гвоздику, корицу, соду. Перемешать, всыпать муку. Тесто раскатать до толщины 1 см, положить на противень, смазанный маслом, поставить в духовку.

Медовик на скорую руку

150 г меда, 200 г сметаны, 500 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки подсолнечного масла, по 1 ч. ложке соды, молотой корицы и гвоздики. Сахар, яйца, мед, сметану растереть до образования пены, вымешать с подсолнечным маслом, содой, корицей и гвоздикой. Постепенно всыпать муку и растирать смесь до густоты сметаны. Остальную часть процесса см. выше.

Медовик с лесными орехами

400 г меда, 400 г сахара, 4 яйца, 1 кг муки, 1 стакан пива, 1 стакан лесных орехов, по 1 ч. ложке соды и молотой корицы. Растереть желтки сначала с сахаром, а потом с медом, сваренным с корицей. Влить пиво или сметану, всыпать муку, соду и растирать до появления пузырьков. Масса должна быть густоты сметаны, а если реже, добавить муки. Вымешать с грубо измельченными орехами и вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, а сверху посыпать измельченными орехами. Остальную часть процесса см. выше.

Медовички обыкновенные

Тесто: 50 г меда, 300 г муки, 2 яйца, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 150 г орехов, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка молотой корицы. В муке сделать углубление, влить сваренный с корицей мед и слегка вымешать. (Чем дольше вымешивать тесто, тем лучше подрастают медовички во время выпекания). Раскатать тесто не толстым слоем, вырезать формочками коржики, каждый смазать яйцом и положить на него четвертую часть орешка. Печь в горячей духовке (190–200") в течение 10 минут.

Медовик перекладной

Тесто: 500 г меда, 1 кг муки, 200 г сахара, 1/2 стакана молока, 2 яйца, по 1 ч. ложке молотой корицы и гвоздики, 3 зернышка пахучего перца, 30 г соды, 1/2 стакана молока. Начинки: ореховая — 250 г молотых орехов, 250 г сахара, 2 белка, ванилин; шоколадная — 150 г шоколада, 4 ст. ложки молока, 150 г сахара, 250 г сливочного масла, 4 желтка, ванилин. 500 г джема. Помадка: 300 г сахара, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, 50 г шоколада или 30 г какао, 1 ч. ложка сливочного масла. Мед сварить с корицей, гвоздикой и молотым перцем, еще теплым влить в посуду с мукой. добавить растопленное масло, соду и замесить тесто. Поставить его в холодное место на два часа, после чего снова перемесить, разделить на четыре части, каждую раскатать, положить на смазанный жиром лист, поколоть вилкой и печь в горячей духовке (210") в течении 10–15 минут. На следующий день испеченные коржи побрызгать сладким черным кофе с 5–6 каплями ромовой эссенции, переложить сначала джемом, потом ореховой или шоколадной массой. Прижать медовик дощечкой с грузом. Приготовление начинки: шоколадной — шоколад натереть на мелкой терке, добавить молоко, растопить на огне и охладить. Масло растереть с сахаром и желтками, добавить охлажденный шоколад, ванилин; ореховой: молотые орехи вымешать с сахаром и ванилином, растереть с белками, чтобы образовалась однородная масса. Приготовление помадки: сахар залить горячей водой, уксусом, накрыть и варить. Если капля сиропа, падая с ложки, потянет за собою нитку, тогда добавить согретый шоколад или заваренное 2–3 ст. ложками воды какао. Снять с плиты, добавить масло ванилин, когда загустеет, вылить на медовик.

Печенья

Печенье "Орешки"

3ст. муки, 2 яйца, 1/2 ст. сахара, 250гр. маргарина, 1/4 ч. л соды, соли. Сахар растереть с желтками, белки взбить до пены, соду гасить в ч.л. уксуса, добавить маргарин, муку, ванилин и тщательно вымесить. Начинка: вареное сгущ. молоко смешать с орехами.

Печенье "Колбаска"

1. 500 г печенья, 1ст.л. молока, 300 г орехов, 1ст. сахара, 2ст.л. какао,300 г масла. Молоко с сахаром довести до кипения, добавить какао и масло. Печенье и орехи пропустить через мясорубку, все перемешать, завернуть целлофан в форме колбаски и в холодильник.

2. 200 г слив. масла и 200 г сахара растопить на слабом огне, добавить 2 ст.л. какао. Остудить и добавить 300–350 г накрошенного печенья, желток и взбитый белок. (Можно еще орехи). Далее все перемешать, положить в полиэтилен, придав форму колбаски. Часа на 2 — в холодильник. Или плотно уложить в смоченную водой форму и также — на холод. Если какао не добавлять, то подать, полив вареньем,

3. 1 пачку смеси "Малыш", 200 грамм сливочного масла, 1–2 столовой ложки какао, 150 грамм молока, 500 грамм печенья, можно добавить немного арахису. Способ приготовления: 1. В смесь "Малыш" добавляешь какао и перемешиваешь. Молоко доводиш до кипения. 2. Добавляешь растопленное масло, и смесь "Малыш" с какао. 3. Все это хорошо перемешиваешь. 4. Добавляеш в эту массу молотое печенье и рубленый арахис. 5. Повторяешь пункт 3. 6. Заварачиваешь в целлофан и кладешь в холодильник.

Творожное печенье

1. 2 пачки творога, 2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 0.5 ч. ложки соды, соль, немного жира (не топить, размять), выпекать в сковороде или духовке.

2. Взять 2 творожных сладких сырка (наверно, грамм по 200), 1 пачку маргарина (250 гр) мелко изрубить, 2 стакана муки, 2

желтка, 1/4 ч. ложки погасить уксусом. Из всего вышеперечисленного замесить тесто и поставить его на 1.5 часа на холод. 2 белка взбить с 1 ст. сах. песку. Тесто раскатать, намазать взбитыми белками, свернуть в рулетик и нарезать кружочками толщиной 1.5 см. А потом — в духовку. Правда, отлипает от противня не очень хорошо, ножиком надо поорудовать.

Соленое печенье с творогом

1. 200 г творога, 50 г маргарина, 1 ч.л. сахара, 100 г воды, 1\2 ч.л. соды, мука, соль. Можно добавить тертый сыр, брынзу

2. Или приготовить остренькое (к пиву): Творог размять, + соль, + все остальное. Замесить тесто. Раскатать (3–5 мм), вырезать печенье, посыпать крупной солью, специями и выпекать.

3. Пачка творога (250 г) пачка маргарина (250 г) мука (250 г) Посолить, смешать (должно получиться тесто). Сделать формочками печенье и испечь.

Печенье Айгуль

Сливочного масло взбить, добавить сахар, яйца; смесь взбивать еще 10 мин, замесить тесто до густоты сметаны, нарезать небольшими лепешками размером с 5-копеечную монету и выпекать на противне. Кружочки склеить тонким слоем повидла, из какао приготовить помадку и нанести сверху рисунок. 3.5стак. сметаны, мука, 0.5ст.л. какао, 2стак. сахара, 200гр повидла, 600гр масла, 7яйц.

Печенье из ничего

12 ст.л. рассола (огуречного или помидорного), 12 ст.л. подсолнечного масла, 8-12 ст.л. сахара, чайная ложка соды, муки столько, чтобы получилось мягкое тесто, и выпекать. Получается не плохо.

Печенье из пива

1. 1 ст пива 2 пачки маргарина 3 ст муки Порубить маргарин с мукой, добавить пиво, перемешать, поставить в холодильник на

2 часа. Разделить на 3 части. Раскатать, посыпая песком, вырезать формой, посыпая еще песком и выпекать на среднем огне.

2. 2 пачки маргарина потереть на терке, добавить 2 желтка, взбитых с 1/2 стакана пива, 3.5 стакана муки. Тесто положить в морозилку на 20 минут. Раскатать тесто толщиной 1 см, разрезать на печенюшки. Каждую печенюшку окунуть во взбитый белок (оставшийся от использованных желтков) и промакнуть песком. Проткнуть вилкой чтобы не вздувались. Выпекать до золотистого цвета.

3. 200 г слив. масла порубить с 2 (или — чуть больше) стак. муки, добавить 3\4 стак. пива (или — чуть меньше), замесить тесто и положить на 20 мин. в морозилку. Потом тонко (ок. 2 мм) раскатать, посыпать сахаром, прикатать скалкой, нарезать ромбами и выпекать. Готовые печенины посыпать сах. пудрой. Хотя чаще сахарную обсыпку заменяю на "а-ля Прибалтийскую": тертый сыр (немного), перец (молотый, красный и\или черный), тмин и проч. в различных сочетаниях. Вот такое печенье — классно к пиву!

Печенье припарок

Муку просеять через сито, сахар залить 100гр воды и кипятить до образования жженки светло-коричневого цвета, остудить, маргарин растопить, в жженку положить муку, маргарин, специи и замесить на воде крутое тесто. Желательно выдержать его на холоде 2 суток, затем тесто раскатать тонким слоем 1.5-2см и нарезать различными формочками. Выпекать в нежаркой духовке. Печенье должно быть сухое, рассыпчатое, легко ломаться. На 1 кг печенья- 600гр муки, 330гр сахара, 160гр маргарина, рина, 5 г соды, 10 г корицы, душистого и черного перца по 1 г, гвоздики 2 г, имбиря 2 г, 2 мускатного ореха.

Печенье из 'Геркулеса'

Берешь "Геркулес", высыпаешь в посудину по-удобнее, туда же кидаешь кусок маргарина, режешь его, эдак, ножичком по-мельче и размешиваешь это все. Расползаться это дело не должно, но все хлопья должны быть маргарином смазаны, правда маргарин сильно таять не должен — "Геркулес" в кашу превратится. Затем все это надо на противень выложить, но, если просто так положить, то потом их от этого противеня не отдерешь, поэтому надо положить на что-нибудь гладкое, например на листы

алюминевой пищевой фольги. Вот, выкладываешь, значит ты эту смесь такими ежиками на противень, и — в духовку (еще туда сахара чуть-чуть добавить надо)

Печенье из овсяных хлопьев

1. овсяных хлопьев 2 стакана — муки 1 ч. ложку с верхом — сахарного песку 3/4 стакана — масла 100 г — яиц 2 шт. — орехов 1/2 стакана — ванилин Масло растереть с сахаром и ванилином, постепенно добавляя по одному яйцу. Когда исчезнут крупинки сахара, добавить овсяные хлопья, перемешанные с мукой и мелко нарубленными поджаренными орехами (здесь — арахис). Быстро перемешать, выложить при помощи двух чайных ложек кусочками на смазанный маслом противень и выпекать минут 15–20 при 170–200.

2. -муки 1 стакан — овсяных хлопьев 1 стакан — сахарного песку 1/2 стакана — меда 1/2 стакана — сметаны 1/2 стакана — яйцо 1 шт. — масла 100 г — сода 1/2 ч. ложки Муку перемешать с содой и просеять. Масло растереть с сахаром, в процессе добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья и, наконец, муку с содой. Все перемешивать 1–2 минуты, затем раскатать тесто до толщины 3–5 мм и вырезать разные фигурки. Выпекать 10–15 минут при 200–220.

3. на 1 порцию:250-300гр.масла или маргарина, 2-ва яйца, стакан молока, стакан овсяных хлопьев, стакан сахара, чайная ложка соды, соль по вкусу и 2,5 или чуть больше на глазок муки. Яйца растереть с сахаром, добавить размегч?ный маргарин и все остальные ингридиенты (соду погосить уксусом) перемешать. Тесто должно быть по консистенции, что бы с одной ложки можно было соскребать другой. Смазать протвень и выпекать в духовке при 250–270 градусов до образования желтой корочки. В тесто можно добавить ваниль, цукаты, изюм, орехи!

Прянички

Тесто готовится так. Последовательно всыпаются ингридиенты: 0.5 ст. сметаны 0.5 ст. простокваши 1 п. маргарина (250 гр.) (сода всыпается в растопленный маргарин, чтобы погасилась). 6 яиц (желтков) 2 ч.л. соды 4 ст. сахара Так муки уж сами смотрите сколько. Я так всегда на глаз готовность теста определяю. А тут нужно муки сыпать до состояния пластилина. В смысле не жидкое и не густое. Как на пирожки, только погуще.

Вырезаются из теста маленькой рюмочкой (формочкой) (раза в два меньшемагазинских, они потом дойдут до этого размера). Выпекаются при температуре 150 градусьев. Опосля обмакиваются в глазурь и сушатся. Глазурь: взбить 6 яиц (белков) 2 ст. сахара В тесто и/или глазурь добавляется какао, чтобы получились шоколадные прянички.

Печенье

1. 3 стакана муки, 2–3 яйца, 250гр слив. масла или маргарина, 1–1.5стак. сахара, 0.5 ч. ложки соды, 0.5 ч.л. порошка ванилина. Круто замесить, пропустить через мясорубку на лист.

2. 300гр маргарина, 1 стак. сахара, 1 яйцо, 1 банка сгущеного молока, 1 ч.л. соды, немного соли. Все замесить, раскатать тесто и вырезать формочки.

3. 600гр муки, 200гр сахара, 2 яйца, 250гр маргарина, или масла. Из сахара, маргарина, яиц, муки, соды на кончике ножа замесить тесто, раскатать его, вырезать фигурки и выпекать.

4. 5 творожных сырков, 3 яйца, 1 пачка маргарина, 2 стакана сахара, 4 стак. муки, соль по вкусу, 1 ч.л. гашеной соды.

Печенье с орехами и изюмом

Тесто: 3 стакана муки, 300 гр. масла/маргарина из морозилки, 1/2 пакетика разрыхлителя (или 1/2 ч.л. гашеной соды, 400 гр. нежидкой сметаны. На большую доску просеять муку, потереть на крупной терке масло, порубить это все мелко и пересыпать в миску, куда добавить разрыхлитель и сметану. амешиваете тесто и ставите на часик в холодильник. Начинка: стакан рубленых (Вами) грецких орехов, стакан изюма, стакан сах. песка и корица по вкусу. Пока Вы делали начинку, час прошел. Достаете тесто, разделяете его на четыре части. Берете одну из них, раскатываете достаточно тонко и пропорционально распределяете часть начинки. Скатываете в плотный рулет, перекладываете на противень, смазываете яйцом, режете на кусочки (не оч. тонкие), Аналогичные манипуляции производятся с оставшимся тестом и начинкой. Выпекаете до явной готовности, t=180-200

Печенье 'Анютка'

Продукты: 2 стакана овсяной крупы "Геркулес", 1 стакан молока, 1 стол. лож. муки, 1 стол. лож. карт. крахмала, 1 сырое яйцо, 5 стол. лож. какао, 2 ст. сахара, 200 г. творога, 100 г. маргарина, 1/2 чайной ложки соды, сахарная пудра. Приготовление: Геркулес залить горячим молоком, перемешать и поставить для набухания. В охлажденную набухшую массу добавить муку, крахмал, яйцо, какао, сахар, творог и размягченный маргарин. Всю массу тщательно перемешать. Добавить соду, слегка взбить и вылить всю массу на смазаный жиром противень. Готовое печенье разрезать горячим на противне, складывать горкой, посыпая сахарной пудрой.

Печенье карталинское

250 гр. творога, 200гр. маргарина, 2 ст. муки, соль, сода. Замесить тесто. Вырезать кружочки как на пельмени, макать в сахар и на листе, выпекать в духовке. Можно так: когда кружочки вырезаются, одна сторона обмакивается в сахар, затем сворачивается пополам (сахаром внутрь), затем снова обмакивается одной стороной и опять сворачивается Эти четвертинки и выпекаются (чтобы сахар не сильно вытекал).

Печенье с водкой

Одно яйцо взбить с одним стаканом сахара, добавить столовую ложку водки, спирта или коньяка, немного соды, гашенной уксусом, 100–150 г маргарина и 1,5–2 стакана муки, можно поставить на час в холодильник, можно не ставить. Раскатывать толщиной 1,5 сантиметра, вырезать формы. Печь — 20–25 мин. Из этого получится 30–40 печенюх.

Печенье "Земелах"

Тесто: 500 г муки, 250 г масла, 250 г сахара, 2 яйца, 2 ст.л. молока, ванилин по желанию. Замесить тесто, начав с тщательного растирания масла с яйцами, затем сахар и все остальное, постепенно добавляя муку. Раскатать тесто слоем, толщина к-рого определяется по желанию, вырезать формочками печенье или нарезать ромбами, как покупное, посыпать сах. пудрой и 10 г корицы. Я еще добавлял в тесто чуть соды \ разрыхлителя и за неимением пудры посыпал печенье смесью

корицы (к-рой брал побольше) с сахарным песком.

Сахарное печенье

Сахар растворить в горячем молоке, охладить, добавить сливочное масло или маргарин, соды, замесить тесто, раскатать, вырезать формы, слегка смочить водой, обвалять в сахаре и выложить на смазанный маслом противень, выпекать в духовке 7-8мин На 1 стак. сахара, 1/3 стак. молока, 100гр масла или маргарина, 1/2 ч. ложки соды, 2стак. муки, 200гр сметаны, немного ванилина

Лимонное печенье

6 яиц растереть с 1 стаканом сахара и цедрой 1 лимона, массу перемешать с 2 стак. муки, тесто небольшими порциями выложить на лист, смазанный маслом, выпекать в духовке 8-10 мин. Взбить 4 белка, постепенно добавляя к ним 0.5 стак. сахара, затем всыпать еще столько же сахара, вымесить массу и выложить на противень (покрытый бумагой) в виде больших лепешек. Лепешки слегка посыпать промытым и подсушенным маком. Выпекать при 110–130 град 25–30 мин. Мак можно смешать с орехами.

Восточное печенье

Очищенные грецкие орехи, вымытый и просушенный изюм и курагу нарезать кусочками и перемешать, яйца растереть с сахаром, всыпать соду и муку, размешать, соединить все вместе и получившуюся очень густую массу положить на сковородку, смазанную маслом и выложенную промасленной бумагой. Печь 25–30 мин в духовке при средней температуре. Готовое печенье выложить на блюдо, снять бумагу кусочками. 200гр сахара, 200гр муки, 2 яйца, соды на кончике ч.л..

Печенье "Снежок"

Охлажденные белки взбить до образования устойчивой массы, в процессе взбивания постепенно всыпать приготовленную сахарную пудру, добавить измельченные на мясорубке орехи,

осторожно перемешать, влить сироп и на слабом огне довести до густой массы. Постепенно помешивая, массу выложить в формочки, смазанные растительным маслом, украсить цукатами и поместить в духовку 90-120 град. Готовое тесто осторожно извлечь из формы и уложить на блюдо. 300гр сахарной пудры, 4 белка, 250гр орехов, 250 г яблочного или вишневого сиропа, 5гр лимонной кислоты, 2гр ванилина.

Курабье

На 1 кг изделий: Мука высшего сорта — 600 г, масло слив. — 350 г, белок одного яйца, яблочное или абрикосовое пюре — 30 г, соль по вкусу. Слив. масло тщательно растереть с сахаром, постепенно добавляя белок и просеянную муку. Все это перемешать. Затем тесто положить в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой и выдавить его на сухой противень в виде ромашки, в центр которой положить предварительно нагретое пюре. Курабье выпекать при 25 ˚С 10 минут.

Юмбрики

400 г. муки, 3 яйца, 150 г. сахара, 70 г. сливочного масла, 750 г. творога, 30 г. крахмала. Взбить яйца с сахаром и маслом, по частям добавить крахмал и протертый через сито творог. Взбивать до получения кремообразной массы. Если консистенция густовата (зависит от творога), можно добавить немного молока. Замесить тесто, готовое тесто раскатать в пластину ~30 см. шириной и ~0.5 см. толщиной. Раскатанное тесто положить на доску, посыпанную сахаром, и посыпать сахаром сверху. Тесто скатать с двух сторон к середиине и нарезать кружочками ~1 см. толщиной. Противень посыпать сахаром и выпекать 5–7 мин., после чего изделия перевернуть на другую сторону и выпекать еще 3–5 мин.

"Спутники"

Тесто: 20 г дрожжей растворить в 1/2 стакана теплого молока, дать постоять минут 10, потом добавить 1 столовую ложку сметаны, 1 столовую ложку сахара, желток, натертый на крупной терке маргарин (250 г) и 3 стакана муки. Замесить тесто и оставить его на 10 минут в теплом месте. Если варенье жидкое,

то я в него добавляю прокрученные сухофрукты (яблоки и груши), чтобы получить по консистенции что-то типа джема. Беру немного теста и раскатываю его так, чтобы получился круг. Делю получившийся круг на 18–20 примерно одинаковых секторов. На широкий край каждого сектора кладу чайную ложку варенья и затем закручиваю к центру круга. Получается маленький закрученный коржик — "спутник". Затем я кладу получившиеся "спутники" на разогретый и смазанный маргарином противень. После этого каждый коржик смазываю немного взбитым (вилкой) белком с сахаром. Печь в теплой духовке минут 30–40 до румяного состояния, вынуть из духовки и дать остыть. Приятного аппетита.

Печенье "Поцелуйчики"

1 ст. молока, 50 гр. дрожжей, 1 пачка сливочного маргарина, 3 ст. муки. Дрожжи замочить в теплом молоке. Маргарин размягчить. Все смешать. Готовое тесто разделить на 4 части и положить в холод на 30 мин. Раскатать, разрезать на сектора, положить ждем и скатать в виде рулетика. Я вместо джема беру сахар. Раскатываю, сыплю сахар, опять раскатываю, режу на сектора и заворачиваю в рулетики.

Печенье с орешком

Мука- 30 г. крахмал- 125 г., какао- 50 г., сахар-50 г., маргарин (растопить)- 125 г. Все перемешать. Получится пластичное мягкое тесто. Скатать шарики, внутрь каждого положить орешек. Печь около 10 мин. После выпечки тесто будет мягким, но когда остынет станет сухим и хрупким. Сверху полить шоколадной глазурью.

Печенье "Необычное"

Для теста: яйцо — 5 шт. масло слив. или маргарин — 250 гр., сметана — 250 гр., мука — 3 стакана, сода — 0,5 ч. л.; Для крема: масло слив. — 100 гр., молоко — 6 ст. л., сахар — 1 стакан, какао — 2 ст. л.; Орехи (очищенные) 1 стакан. Сваренные вкртую яйца натирают на мелкой терке, а масло или маргарин — на крупной терке. Добавляют остальные продукты (для теста) и замешивают не очень крутое тесто. Раскатывают в виде колбаски, нарезают на

кусочки и каждый раскатывают. В центр кладут по ядрышку ореха, защипывают края, сформировать лепешки и выпекать на смазанном противне 25–30 минут. Крем. Растопить масло, добавить молоко, сахар и какао. Проварить 3–4 минуты. Остудить. Потом хорошенько взбить. Каждое печенье сверху обмазать кремом.

Пироги, пирожки

Пирожки из творожного теста

1. 2 яйца \ 2 ст. ложки сахара \ 2 ст. ложки сметаны } все это размешать 1 чайная ложка соды /

Добавить туда: 200 г. творога 2 стакана муки и опять все размешать. Далее: Тесто разрезать на 30 шариков и сделать из них (шариков) лепешки. Затем, а точнее перед всем этим надо было поджарить капусту, которую и следует укладывать на лепешки из теста и слеплять пирожки. Жарить пирожки на жиру и растительном масле 50/50 %% (так вкуснее).

2. 1 пачка творога, 2 яйца, 6 стол. ложек муки, по 1/2 чайн. ложки соли и соды. Все смешивается и называется тестом. Затем _любую_ начинку упрятывают внутрь пирожков обычным способом и жарят на любом масле. Очень просто и довольно вкусно.

Пирожки из дрожжевого теста

1. Растопить 0,5 пачки маргарина, влить литр молока, 0,5 пачки сметаны, 3 ст.л. подсолнечного малсла и 100 гр разведенных дрожжей с щепоткой соли и сахаром (Если используем сухие дрожжи, то соль и сахар всыпаем прямо в тесто, а дрожжей берем 2 пакетика). Всыпаем просеянную муку до состояния пирожкового теста, и вымешивая, добавляем еще 0,5 пачки мягкого маргарина (не растопленного). Качественно вымешиваем, и даем ему подняться. Один раз обминаем, потом лепим пирожки. Не зависимо от того, печем ли мы пирожки в духовке или жарим их в масле, им надо еще раз выстояться, уже начиненными. Начинкой у меня было картофельное пюре, с вытопленой копченой грудинкой, жареным луком, и свежим укропом.

2. рецепт дрожжевого безопарного теста: На 1 литр молока, 2 кг (15 стаканов) муки, 100 г дрожжей, 8 ст. ложек песку, 7 яиц, 4,5 ч. ложки соли, 10 ст. ложек масла. Замесить тесто (должно отлипать от рук) и поставить в теплое место пока не подойдет.

Примерно через час сделать обминку. Когда дрожжи свежие и тесто хорошо поднимается, я обхожусь без обминки, сразу разделываю.

3.30 гр дрожжей растереть с 1 ст л сахара до полного растворения последнего. Если дрожжи из морозилки, то пусть нагреются сами (это быстро происходит). Все делать лучше начинать сразу в основной посуде, а с малым об`емом можно работать наклонив ее. К растертым дрожжам добавляем 300 мл теплого молока и 4 ст л муки. Без спешки малыми дозами, хорошо все перемешивая (в одну сторону). Теперь миску накрываем чем-либо и ставим в теплое место подходить (1 раз). В другой емкости в это время взбиваем 3 яйца (они должны нагреться перед употреблением до комнатной t*) с 3 ст л сахара и 1 ч л соли. Готовую смесь ввести в подошедшую опару, осторожно помешивая в одну сторону. Добавляем муку, около 700 гр, и вымешиваем тесто уже ручками. В ковшике растопить 200 гр масла, снять с огня, добавить еще 30–50 мл растительного (оно сохранит пироги от быстрого высыхания). Эту смесь вбиваем в тесто, подливая постепенно порциями. Вбивая масло мы также взбиваем тесто поддевая его всей ладонью, как лопаткой, снизу вверх. Взбивать надо еще некоторое время после впитывания всего масла. Тесто должно отходить от стенок посуды и рук. Миску с тестом накрыть хорошо и поставить к теплу — батарея, водяная баня и просто грелка с теплой водой. Подошедшее тесто надо дважды обмять. После очередного подхода нужное количество наклонив миску осторожно выкладываем на доску с мукой и мягко работаем. Много муки на доску сыпать не следует — тесто ее заберет и это отразится на готовых пирогах, будут менее воздушными. Разделанные пироги выкладываем на потивень и даем постоять минут 15, смазываем яичной смесью (яйцо + чуть воды или молока) и выпекаем.

4. Очень удобно и быстро, особенно когда скоро должны придти гости. Тесто дрожжевое, но делается быстро. Надо: 1/2 пачки масла (маргарина) 1 ст. молока 2 яйца Дрожжи (примерно треть от стандартной маленькой пачки или 1/2 импортных растворимых) Сахар 2 ст. ложки + сколько хочется в тесто, зависит от начинки Мука ок. 1 кг. 1. Берутся дрожжи и разводятся теплой водой + 2 ст. л сахара. 2. Молоко, яйцо и сахар размешиваются миксером. Туда добавляется мука пока тесто не становится очень густым. 3. Туда выливаются дрожжи, все продолжает меситься миксером, опять добавляется мука до того же состояния. 4. Пока все месится растапливается маргарин и остуженным вливается в тесто. 5. Опять добавляется мука. Но тут как правило миксер начинает гудеть и домешивать приходится

руками. 6. Готовое тесто ставится куда — нибудь в тепло. Через час- полтора оно увеличивается больше, чем в два раза, тогда можно лепить пирожки

5. Пятую часть маленькой палочки дрожжей (20 г) развела полстаканом теплой воды, добавила туда одну столовую ложку сахарного песка. Когда дрожжа выросла, слила ее в просеянную муку, добавила пиво где-то так треть литра, один желток, одну чайную ложку соли, замесила тесто, постепенно добавляя подсолнечное масло и муку попеременно, когда тесто стало отставать от правой руки и стенки кастрюли, поставила кастрюлю с тестом в таз с теплой водой. Примерно через час-полтора, когда оно увеличилось в два раза, я его обмяла. Фарш приготовила из капусты и крутых яиц, и из сердца тоже с яйцами (: странная физиология Лука к сожалению не было, ну да ладно. Капуста была тушеная в очень маленьком количестве воды, ну, прям чуть-чуть. А сердце было провернуто в мясорубке и обжарено как обычно. Кода тесто окончательно подошло, я его обычным способом разделала на мелкие колобочки и заправила фаршем. На противнях пироги подходили еще минут пятнадцать, пока я заправляла следующий лист, затем подошедшие пироги я смазала сверху яичным белком (прямо кисточкой), и все это художество было отправлено в раскаленную до нужной кондиции духовку на 15–18 минут. Пока один противень с пирогами пекся в духовке, другие пироги уже подходили. Всего было три противня по двадцать пирогов. Пироги делала маленькими, а они умудрились вырасти в размере раза в три,

Быстрое дрожжевое тесто

6. Дрожжи (35 г) залить водой комнатной температуры, положить немного сахара и дать им подъняться. На 2-х стаканах молока, 2 яйца, 6 ч.л. сахара, 75 г растительного масла, ~4 стакана муки замесить тесто, влить дрожжи. Сразу после замеса разделывать булочки или пироги и дать им постоять в теплом месте 1–1.5 ч, после чего выпекать. Нужно принять во внимание, что изделия надо делать небольшими и на протвень выкладывать на расстоянии, потому что через 1.5 ч они поднимутся и станут больше. Пироги получаются вкусные, а способ приготовления довольно быстрый.

7. 30 грамм дрожжей развести в теплой подслащеной воде и поставить в теплое место (пока делаешь все остальные приготовления они должны подойти). 1 бутылку кефира, 150–200 грамм маргарина или масла, соль подогреть. Добавить взбитые яйца (2 яйца+1стакан сахара для сладкого пирога или 2яйца +2-3столовые ложки сахара для любого другого пирога), 1 чайную ложку соды гашеной уксусом и немного муки. размешать, добавить дрожжи. А затем постепенно добавляя муку месить до тех пор, пока тесто не будет приставать к рукам. Разделать пирог и поставить его часа на два в теплое место.

8. Мука — 4 стакана, масло растительное — 4 ст.л., 1 яйцо, соль — 0,5 ч.л., дрожжи — 50 гр., сахарный песок — 1 ст.л., молоко или вода — 1 стакан. Муку просеять, смешать с сахаром и солью, добавить масло, влить яйцо и заранее разведенные дрожжи (в 0,5 стакане воды или молока). Замесить тесто. Дать остоять 15–20 минут. За это время подготовить посуду для выпечки — дно немного смазать растительным маслом. Из этого теста можно делать пироги и пирожки, ватрушки и булочки, плюшки и беляши (только сахара для беляшей поменьше в тесто добавлять). Все это можно выпекать или жарить в духовке.

ОСНОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

I.1/2 л молока или смеси молока с водой, 25–30 г дрожжей, 1 ст.л. сахара, 1 ч.л. соли, 50 г маргарина или жира, 900 г муки. II.1/2 молока или смеси молока с водой, 25–30 г дрожжей, 25-100 г сахара, 1 ч.л. соли, 1 ч.л. измельченного кардамона, 1 яйцо, 50-100 г сливочного масла или маргарина, 800–900 г муки. III. 1/2 л молока или 20 % сметаны, 50–60 г дрожжей, 100–200 г сахара, 1/2-1 ч.л. соли, 1/2-1 ч.л. измельченного кардамона,

тертая цедра 1/2 лимона, 2 яйца или 3–4 яичных желтка, 150–250 г сливочного маргарина, 1–1,1 кг муки высшего сорта, при желании 2 ст. л. рубленого цуката, 100–200 гр изюма.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ХОЛОДНОГО ЗАМЕСА. При это способе приготовления муку просеивают в миску, добавляют размягченный жир и вкусовые вещества. Дрожжи растирают с сахаром, смешивают с холодной жидкостью, соединяют с мукой и бзамешивают тесто. Затем тесто скатывают в шар, покрывают тонким слоем муки и, накрыв ставят на 8-10 часов в прохладное место, где тесто медленно подходит. Этот способ теста целесообразно применять в том случае, если нужно испечь булочки сразу же утром либо после работы. И так, взять 30–40 г. дрожжей (чуть больше четверти маленькой пачки), положить в банку, добавить немного песка и добавить теплой воды так, чтобы покрыть дрожжи. Дать им подняться. Растопить 1/2 пачки масла или маргарина (125 г.). Взбить 2–3 яйца с 1 стаканом песка, смешать с растопленным маслом и добавить ~0.5 л. теплого молока. Смешать все это с поднявшимися дрожжами. В полученную смесь добавлять муку (~2 кг. а вообще до нужной густоты) хорошо размешивая и добавлять немного подсолнечного масла (чтобы тесто не прилипало к рукам). Накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Можно после первого поднятия опустить его руками и дать подняться еще раз. 2. На все дело — поллитра воды. В части воды разводятся дрожжи — кусочек замороженных дрожжей, размером со спичечный коробок. В посуду для замеса кладутся три столовые ложки сахара и три — сухого молока, все это заливается оставшейся водой, туда разбивается яйцо и кладется соль примерно четверть столовой ложки. И три столовые ложки подсолнечного масла. После того как дрожжи полностью распустятся — заливаешь их в ту же посуду, и начинаешь замес, постепенно добавляя туда муку. (Муку лучше просеять через сито — тогда она становится и тоньше, и, говорят, насыщается кислородом.) Густота теста определяется на глаз и подбирается методом тыка. Из слишком жидкого теста пироги не слепишь, а слишком густое — не поднимется. В общем на ощупь оно должно быть нежным и мягким, но не текучим и липким. И не твердым, как холодный пластилин. Затем посуда с тестом накрывается полотном или полиэтиленом и ставится в теплое место. (Я для этого слегка нагреваю духовку, чуть-чуть, самую малость!) Желательно, чтобы в посуде было достаточно свободного места, потому что тесто здорово увеличивается в объеме, раз этак в пять-шесть. Затем наступает время ожидания, за которое можно приготовить начинку. Как только тесто увеличится в объеме в четыре-пять раз

— оно обминается ручками. При этом объем его уменьшится почти до первоначального, но это не страшно — так надо! Затем снова ожидание. После второго подъема тесто уже готово и из него можно стряпать пирожки. Да, лучше всю партию пирожков слепить сразу, а лишь затем ложить их в сковороду или отправлять в духовку. В любом случае, слепленный пирожок должен постоять минут пятнадцать-двадцать, расстояться — тогда он получится и пышнее и вкуснее! С компонентами и густотой можно экпериментировать. Нужно только помнить что дрожжи — организм нежный, и не терпит излишеств, особенно соли.

Дрожжевое тесто "Утопленник"

растереть: 3\4 пачки дрожжей 1 стакан сахара 3 яйца 1 пачка маргарина (растопить, остудить) 0.5 литра молока соль, ванилин муки-сколько возьмет тесто (не крутое) Все замесить, скатать в шар, завязать марлей (2 слоя), марлю связать узлом, и положить в ведро или кастрюлю с водой, чуть теплее комнатной t. В это время спокойно можно готовить начинку для пирога или пирожков. Тесто в ведре через какое-то время всплывет на поверхность. Все. Оно готово для выпечки.

Лапшовое тесто

1. 300 г муки, 3\4 стак. теплой воды, 1\2 ч.л. соли, 60 г масла \ маргарина. 2. 300 г муки, 2\3 стак. теплой воды, 1\2 ч.л. соли, 1 яйцо, 2 ст.л. растит. масла. В просеянную муку влить воду с солью, растит. масло или растопленное сливочное и яйцо. Вымесить до эластичности. Скатать тесто в шар, смазать растит. маслом или припудрить мукой, положить на дерев. доску, накрыть миской и оставить на 1\2 ч. над посудой с горячей водой. Мука набухнет, тесто станет эластичным. Затем тонко раскатать тесто на посыпанной мукой доске, и далее — хоть лапшу, хоть — рулет.

Пирожки из немецкого теста

Немецкое пирожковое тесто: 250 г муки 250 г светлого пива чайная ложка соли 2 яйца 2 столовые ложки растительного масла Смешать муку, соль и пиво, добавить масло и желтки, затем взбитые белки. Тесто должно быть достаточно крутым, чтобы в

нем хорошо держалась начинка.

Пирожки с яблоками

Очень даже рулезная вещь — жареные пирожки с яблоками. Технология самая обычная: раскатать тесто (дрожжевое), положить на лепешку порезаные яблоки, посыпанные сахаром, слепить пирожок — и жарить в масле на сковороде.

Булочки

1. П р о д у к т ы: стакан молока, 3 яйца, 50 гр. дрожжей, щепотка соли, 100 — 150 гр. маргарина, стакан муки. Н а ч и н к а: 1 стакан сахара, 200 гр. сливочного масла. Перемешиваем. Замешиваем из всех продуктов тесто, выкладываем его на стол и вымешиваем, подсыпая еще около стакана муки. Из теста делаем лепешки, на них на поверхность наносим чайной ложкой начинку. Затем скатываем в трубочку, сворачиваем пополам, вывертываем и ставим на протвень, смазаный жиром. В течении часа выдерживаем булочки в теплом месте, затем смазываем яйцом и выпекаем 20 минут в заранее разогретой духовке.

2. From: Alena Lysenskaya 2:5074/3.21 "Американские" булочки Вкусно — язык проглотишь, но только в горячем виде, в холодном хоть выбрасывай — черствеет быстро. 50 г дрожжей + 2 ложки сахара + 100 г масла мягкого + 1 ст. молока + 2 яйца. Все это тщательно перемешать и добавить муки. Сделать мягкое тесто, чтоб раскатывалось. Поделить его пополам (для удобства). Каждую половину раскатать в прямоугольник, смазать кремом: 100 г мягкого масла + 1,5 ст. сах. пудры. Скатать рулет, защепив края. Порезать рулет на куски по 4–5 см, сразу защипывая их с одной стороны. Выкладывать их на противень защипленной стороной. Выпекать в духовке при 150–200 гр. до подрумянивания. Готовые булочки выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

3. From: Eugenia Dolotova 2:5030/397.80 БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ Для 10 булочек общим весом 1 кг требуется: тесто сдобное из 2-х ст. муки сахарного песку для обсыпки 1 стакан корицы молотой для обсыпки 1 ч.л. Варенья, джема или повидла 1/2 стакана Приготовить 10 кусочков теста круглой формы с маломучнистой поверхностью. Сахарный песок перемешать с молотой корицей и высыпать на тарелку или доску. Подкатанные шарики положить в сахар с корицей гладкой поверхностью вниз и слегка прижать, придав им плоскую форму, а затем положить на смазанный маслом противень таким образом, чтобы посыпка из сахара с корицей находилась сверху. В середине булочки сделать

тремя пальцами углубление и положить в него густое варенье или повидло, после полной расстойки выпекать 15 минут при температуре 220гр.

Пресное бездрожжевое тесто

1. 500 г муки, 1 стакан сметаны,2 ст. ложки масла или маргарина, 2 яйца, 1ст. ложку сахару, 1/2 ч. ложки соли. Можно приготовить тесто без сметаны: 500 г. муки, 200 г. масла или маргарина, 1ст. ложка сахару, 2 ст. ложки водки или коньяка (это для аромата, никто не опьянеет), 1/2 чайной ложки соли. Это примерно пирожков на 20–25. Приготовление: Просеять муку холмиком, сделать в нем углубление, в которое положить остальные продукты, быстро замесить тесто и охладить (15–20 минут). После разделывать пирожки и выпекать в горячей духовке (10–15 минут).

2. Очень быстрое приготовление бездрожжевого теста на 20–25 пирожков: 1 бутылка кефира, 2 ч.л. питьевой соды, щепотка соли, 2 ст.л. сахара, 1 яйцо. Все хорошо смешать и добавить муки столько, чтобы по консистенции тесто было не густым, немного липло к рукам.

Пирожки картофельные с грибами

Приготовить картофельное пюре на воде, в которой варилась картошка, добавить муки, чтобы получилось вязкое тесто. Для начинки замочить грибы на 2–4 часа в холодной воде, сварить их в той же воде, откинуть на дуршлаг, измельчить и обжарить с нашинкованным луком растительном масле. Тесто мокрыми руками разделить на шарики, сделать из них лепешки, положить на них начинку, края защипать. Пирожки обжарить с двух сторон в растительном масле. Начинку также можно приготовить из жаренной капусты с чесноком. Для теста:10 картофелин, 4–5 ст.л. муки, соль. Для фарша:70 г сушенных грибов, 2 головки репчатого лука, растительное масло, соль.

Пирог с капустой

1. Тесто: по 1 стак. сметаны и майонеза, 5 яиц, 1 ч.л. соды, погашенной уксусом, около 7 ст. л. муки. Замесить тесто; по густоте — консистенция, как тесто для оладий. Вылить половину

теста в промасленную сковороду, сверху положить капустную начинку, залить сверху 2-ой половиной теста. Поставить в духовку на 30 мин.

2. 2.5 стак. муки, 1.3 стак. сметаны, 125 г слив. масла, 1\2 стак. молока, сахар, соль, 3 яйца, 1 ч.л. соды, погашенной уксусом. Тесто получается вязкое и густое.

Капустная начинка: 1.5–2 кг капусты, 3–4 яйца, 2–3 ст.л. масла. Капусту очистить, ошпарить, облить холодной водой, положить в кастрюлю с растопленным маслом и, помешивая, тушить 10–15 мин. Затем добавить соль, сахари нарубленные вареные яйца.

3. 1 стакан старой кислой сметаны, 200 гр. маргарина, ~ 2 стакана муки, немного соли — маргарин натираем на терке или рубим ножом в муке, выливаем сметану и быстро замешиваем тесто.

4. вместо стакана сметаны — 1 ст. холодной воды, 1 яйцо. Яйцо взбиваем с солью и водой, мука + маргарин, добавляем воду и быстро вымешиваем. Хитрость этого теста в том, что его как можно меньше нужно трогать теплыми руками, чтобы маргарин не растворился. Я стараюсь работать ножом и вилкой. Когда тесто готово, положим его в холодильник и займемся начинкой.

Начинка Некоторый любят темную капусту, а некоторые светлую. Для темной все стандартно — пошинковали, немного помяли, влили масло на сковородочку, туда капустку, лучок, морковку и жарим, точнее под крышкой, не забывая помешивать. А вот с белой проблемно — шинкуем и на сите несколько раз обдаем кипятком, на сковороде обжариваем лук + морковь и добавляем капусту, несколько раз перемешиваем и начинка готова. Достаем тесто, делим его на 2 куска, раскатываем тонко. Это пропорция на 1 стандартный противень для газ. духовки. Выкладываем начинку, защипываем края, накалываем верх вилкой или делаем в середине пальцем дырочку и в духовку. Есть еще другие варианты начинки: картошка режется тонкими (2 мм) пластинками, лук шинкуется и промываемся. Раскладываем слой картошки — слой лука — соль и прянности слой картошки — слой лука — соль и прянности — слой теста.

5. 0.5 кг муки, 1 стак. молока, 2 ст.л. масла, 2 яйца, 1 ст.л. сахара, 0.5 ч.л. соли. Муку просеять на доску, в углубление положить молоко, соль, сахар, яйца, масло и замесить тесто. Обычно оно получается эластичным, тонко раскатывается (но очень тонко, — рвется!), его хватает на 20–25 маленьких пирожков.

6. тесто: 3 яйца 1 столовая ложка сах. песка 0,5 чайной ложки соли(можно больше, кто как любит) 0,5 чайной ложки соды,

гашеной в уксусе) 1 б (250 г) майонеза(частично можно заменить сметаной или кефиром) 0,5 стакана муки. начинка: ~ 300 г нашинкованной белокочанной капусты. Приготовление: На смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду выкладываем капусту и заливаем тестом. На 20–25 мин. в духовку. Все.

Пирог с рыбой

1. Для теста: в 1 стакан кефира добавить 1 дес. л. сахара, 0.5 ч.л. соды и щепоть соли. Растопить пачку маргарина (250 г), все соединить, добавить 3–4 стакана муки, чтобы получилось тесто как густая сметана (которая не льется струйкой) и поставить в холодильник (обязательно!) часа на 3–4. Начинка как салат без заправки: 2 банки консервов в масле или соку, лучше сайры; 6–7 яиц, сваренных вкрутую и мелко порубленных, мелко нарезанная крупная луковица (не жарить), соль, перец — по вкусу. Затем нагреть противень, слегка смазать маслом, тесто поделить пополам (вторую половину — обратно в холод, чтоб не грелась), раскатать тонко- меньше 0.5 см, + начинка, раскатать остальное тесто — наверх, края защипать. Печется около 30–40 мин. Достоинство пирога: он не так "тяжел" для желудка, как с дрожжевым тестом.

2. Слой теста (нижняя корочка), слой лука, слой рыбы (но не чересчур сухую), соль, лавровый лист, сливочное масло (количество не помню), слой теста (верхняя корочка), в нем дырочек 3-4-5-6, защипывается нижняя и верхняя корочки, в духовку и 1 час. и одна капля драгоценного сока не должна пропасть!!!. Залепляй, уменьшай огонь, что хочешь, короче, но только не это. Берется нежирная рыба. Отваривается, кромсается на мелкие кусочки. Туда же кидается _много_ жареного (но не пережаренного) лука, мелко нарубленные крутые яйца, можно рис. Тесто типа песочного (маргарин + яйца + молоко или сметана + соль-сода-сахар + мука), но очень сухое — т. е. при раскатывании получаются тонкие расслаивающиеся коржи. Между двумя такими коржами прокладываешь толстый слой начинки, аккуратно защипываешь края, украшаешь верхний корж полосочками оставшегося теста и ставишь в духовку до золотистого цвета. Вкус получается несколько грубоватый. Но зато кайф этого пирога в том, что тесто — сухое и хррррустит, а начинка очень сооочная. И главное — делается быстро

Пирог сибирский с рыбой и картофелем

Рецепт постного теста: все делать также как для обычных пирогов, только без яиц, без молока и без сливочного масла; 1,2 кг муки, 2 стакана теплой воды, 3/4 ст. растительного масла, 30–40 г дрожжей, 1 ч.л. соли. Дрожжам дать подойти растворенными в теплой воде и затем замесить тесто как обычно, из указанных продуктов. И дать тесту подойти!!! (в теплом месте) Рыбу очистить, срезать филе и обжарить в масле, запанировав в муке. На слой теста выложить порезанный кружочками картофель, потом порезанный очень тонкими кольцами лук и сверху разложить рыбу (кстати можно использовать консервы — лосось, например), затем опять слой лука и слой картошки, и накрыть все другим слоем теста (0,5 см) и наколоть вилкой. Пирог можно сделать в виде квадрата, или в форме лодочки. 1 кг рыбы(или 2 банки лосося), 500 г вареного картофеля, 5 головок репчатого лука, 2 ст.л. муки (для обжаривания), соль, растительное масло. Можно сделать тот же самый пирог, только с рисом и без лука Если хотите не постный, то сделайте обычное (не постное) тесто для пирогов и добавьте туда грамм 300–400 сметанки и затем поставьте его подходить в теплое место. Выпекать на среднем огне и желательно не спалить!

Французский пирог

Тесто: 200 г муки, 100 г сл. масла, 5 г соли, 1 яйцо, воды — для получения густого теста. Начинка: 125 г копч. шпика, 1/2 л сметаны, 4 яйца, соль и перец по вкусу, можно добавить 100 г сливок. Приотовленное тесто расположите на дне формы и нашпигуйте его мелкими ломтиками шпика. Яйца взбейте, как для омлета и добавьте туда сметану, полученную смесь вылейте на тесто. Поставьте в духовки на средний жар примарно на 40 минут. Подавайте горячим.

Пирог "Сундучок"

Для него нужно слоеное тесто. Тесто делят на две части и раскатывают до толщины в полсантиметра. Из одного листа с помощью тарелки вырезают круг диаметром 25 см. Сбрызнув противень водой (никакого масла!), кладут на него круг из теста и прокалывают его вилкой, чтобы не вздувалось. Взбивают два яичных желтка со столовой ложкой молока. Пергамент или другую белую вощеную бумагу нарезают тонкими лентами и свертывают в рыхлый, неплотный шар диаметром около 15 см.

Шар завертывают в бумагу и кладут на круг из теста, края которого смазывают яйцом. Из второй половины теста вырезают еще один круг — диаметром 35–40 см. и им закрывают бумажный шар. Края теста скрепляют зубчиками вилки и смазывают пирог взбитым яйцом. Из остатков теста вырезают разные украшения и размещают по поверхности пирога, тоже смазав яйцом. Шар из теста протыкают в нескольких местах острым ножом. Пирог пекут в духовке, предварительно нагретой до 200 град., в течение 30 мин. Дают пирогу чуть-чуть остыть и острым ножом срезают верхушку. Через образовавшееся отверстие осторожно вынимают бумагу и кладут начинку. Пирог закрывают крышкой и горячим подают на стол. ачинки для пирога можно приготовить любые, — лишь бы они не были слишком сочными, иначе вытекут.

Страсбургский пирог

Для теста: 100–120 г сливочного масла, 2 ст ложки сметаны, 2 стол ложки картофельного крахмала, 1 стакан муки, питьевой соды на кончике ножа. Для начинки: 1 стакан сметаны, 2–3 яйца (лучше 3), лук репчатый 4-5-6 головок средней величины. Лук нарезать кольцами, в небольшом количестве подсолнечного масла припустить (без крышки), чтобы стал мягким и исчез специфический запах лука. Остудить и посолить. Сметану взбить с яйцами до однородной массы и чуть посолить. На сковороду с высокими краями (хорошо смазанную подсолнечным маслом, проще всего ту, в которой томился лук) уложить тесто и руками растянуть так, чтобы высокие края сковороды были закрыты тестом. Затем уложить подготовленный лук, разравнять и залить подготовленной сметаной. Края теста ножом отогнуть на сметану. Выпекать в хорошо нагретой духовке при температуре 200–220 градусов 35–40 минут. Подаетсяк бульону, но можно и просто так. В миску насыпать просеянную муку, положить крахмал, соду, сметану, положить размякшее масло (комнатной температуры), мелко его порубить ножом, замесить тесто, хорошо его промешать, положить в холодильник на 30 мин. В тесто можно добавить один желточек. Он оставит тесто таким же рассыпчатым, однако придаст некую прочность. Чтобы рассыпалось во рту, а не в руках. Оставшийся белок нужно использовать для обмазки теста внутри перед укладыванием начинки. Тогда тесто не будет кляклым. Для теста можно использовать вместо масла жир. Лук можно припустить и на сливочном масле, начинка будет более плотной, ее будет легче есть. Лук со сметанно-яичной заливкой лучше перемешать перед

укладкой, а потом уложить на тесто. Выпекать первые 15-20-25 минут на дне духовки, потом поднять на решетку, чтобы дно не подгорело, а верх зарумянился. Запекать можно и дольше, до желаемого колера. Главное, чтобы начинка пропеклась. Лук нужно именно припускать, томить, а не жарить, тогда не появится пресловутого лукового запаха. Рекомендуется также отрезать у лука попку, именно она более всего пахнет луком. Однако это необязательно. Есть можно и горячим, и холодным, подавать можно и к бульону, и к чаю. Вообще можно на основе этой технологии делать целую серию пирогов с различной начинкой. Я делал с зеленой фасолью, с цветной капустой, брюссельской капустой, морковкой и зеленым горошком (все — польские замороженные овощи), с сосисками, колбасой, только добавлять необходимые пряности нужно.

Сырные пирожки

1,5 стак. пива вскипятить с 3/4 пачки маргарина или с таким же весом другого жира. Всыпать 1 стак муки, четверть стакана крахмала и стакан натертого сыра. (Сыр лучше остренький какой-нибудь взять) Замесить и снять с огня. Поощряется введение чуточки соли и немного красного перца. Тесто остудить до теплого состояния. Ввести поочередно 5–6 яиц (зависит от величины яйца). Каждое яйцо вымешивать тщательнейшим образом, только потом вбивать следующее. Все, тесто готово. На противень, смазанный жиром, выложить плюшки желаемой формы, ложкой, смоченной холодной водой (тесто прилипать не будет). Выпекать в средне нагретой духовке. Готовые штучки начинить салатом из тертого сыра, яйца, майонеза и чуть чеснока

Картофельный пирог

1. Натераешь картофель на терке, как для картофельных блинов, ложишь туда яйцо, соль,1–2 ложки сметаны, Для цвета можно добавить щепотку шафрана. Смазываешь сковородку подсолнечным маслом и ставишь ее в духовку нагреться. Пока она нагревается нарезаешь ветчину маленькими кусочками и лук. Когда сковородка нагрелась кладешь туда слой картофельной массы в середину ветчину с луком и снова слой картофельной массы. Кладешь сковороду в духовку(жарить на небольшом огне) через 15 минут вынимаешь и переварачиваешь и снова кладеш на 15 минут. Когда все будет готово, разрезать. Подавать со

сметаной.

2. ЗАЛИВКА: 3/4 баночки (250-граммовой) майонеза + 3 столовой ложки сметаны + 2 яйца + 6 столовых ложек муки + сода уксусом гашеная (на глаз) + солить по вкусу и перемешать до обнородной массы. КАРТОШКА: порезать соломкой (сколько точно не скажу — на глаз) добавить лук порезаный колечками (полуколечками) и черный перец все перемешать. Подготовленную картошку положить в форму смазанную жиром (юзаю свиной) залить заливкой (заливка должна на 1 мм покрывать картошку) и запекать в духовке минут 40. Готовность определять деревянной палочкой: всунуть-высунуть если мокрая-печь еще если сухая-все ништяк. Можно определять готовность по румяной корочке и вкусному запаху.

3. 1 кг отварного картофеля, 3 яйца, 125 г сахара, 65 г крахмала, 65 г масла, 65 г толченого миндаля, молотый имбирь. Кортофель размять в пюре. Взбить желтки с сахаром и имбирем. Картофель соединить с крахмалом, размягченным маслом и замесить тесто. Выложить в промасленную форму и запекать до золотистого цвета.

4. Тесто: 100 г слив. масла, 200 г муки, 2 ст.л. воды, соль, желток для смазки. Начинка: 6 больших картофелин, 2 лук-цы, 3 ст.л. раст. масла, 2 ч.л. соли, 200 г сливок, перец. Замесить тесто, охладить. Очищенный картофель и лук нарезать ломтиками и слоями уложить в форму. Между слоями положить пряности и масло. Сверху закрыть "крышкой" из теста с отверстием. Смазать яйцом. Выпекаит при t=225 С. Через 20 мин. залить через отверстие сливки и печь еще где-то минут 30. Подать теплым.

Плацында

пироги молдавские. 1. 700 г муки, 1 яйцо, 300 г масла, 2 г лимонной к-ты, 300 г воды, соль. Тесто замесить, раскатать толщ. не более 5 мм, разрезать на квадратики. Укладывают на каждый фарш, защипывают края, смазывают яйцом, выпекают. Фарш? 1: отварной картофель протереть, соединить с тертой брынзой и пассерованным репчатым луком. Фарш? 2: сырую тыкву натереть, добавить сахар (по вкусу). Для фарша? 2 лучше сделать сдобное тесто: 700 г муки, 8 яиц, 100 г слив. масла, 100 г сметаны, 20 г дрожжей, 250 г воды, соль.

Струдель

1. Тесто: 250 г. муки; 1 яйцо; 175 мл. теплой воды; щепотка соли. 125 г. топленого масла для помазания теста. Начинка: 500 г. вишен без кост.; 100 г. сахара: по 1 ч.л. корицы, кардемона (можно исключить); 70 г. рубленных грецких орехов, тертая кожура 1 лимона. Замесить довольно жидкое тесто. Дать отдохнуть, накрыв влажной салфеткой, 15–20 мин. Затем тесто раскатать как можно тоньше и перенести на кусок ткани (скатерть, салфетка и тд) и растягивать тесто, подсовывая руки под центр и отводя к краю. Работать быстро, слаженно, но без излишней суеты и показухи. Иначе тесто станет сухим и хрупким. Стараться сделать круг с диамртром ок 1 м. Дырки — не беда. Сразу же смазать маслом и разбросать начинку. А теперь нужно позвать помощь и вместе поднимая край простыни, т. е, салфетки со струделем, скрутить последний в рулон. Получившуюся колбасу перенести на противень, придать форму полумесяца и кремировать в духовке 30–40 мин. при 190 град. до светло-коричневого цвета. Готовый продукт посыпать пудрой и подать. Можно есть со взбитыми сливками, мороженым, сметаной. Рецепт рассчитан на 6–8 ртов.

2. 300 г муки насыпать горкой, внутри сделать углубление и выложить туда соль, сахар, 1 яйцо и 3 ст.л. растительного масла. Вымесить тесто до гладкости, сформировать в комок, накрыть и оставить при комнатной температуре на 30 минут. Начинка. 2 кг лука почистить, нарезать кольцами и обжаить, добавив соль, перец и 2 ч.л. тмина. Тесто раскатать в пласт ~ 40 на 25 см, выложить на него охлажденную начинку и свернуть в рулет. Верх рулета смазать желтком, украсить луком и тмином. Печь минут 35–40.

3. Вытяжное тесто: 3 ст. муки, 1/4 ч/л соли, 2 яйца, 3 ст/л растительного масла, 1/4 ст. теплой воды. Просейте муку и соль в миску, сделайте углубление в центре и вылейте в него яйца, масло и воду. Замесите тесто. Месите до тех пор, пока оно не станет однородным, эдастичным и перестанет прилипать. Покройте тесто теплой миской и оставьте на 20 мин. Для следующего этапа вам потребуется вся поверхность стола. Покройте стол чистой скатертью, посыпьте скатерть мукой и раскатайте тесто так тонко, как только возможно. Затем обмакните руки в муку и очень осторожно растяните тесто во все стороны руками, тесто должно быть растянуто до толщины бумаги, но не порвано. Края более толстые, чем все тесто, срежьте, сбрызните тесто растопленным сливочным или растительным маслом, положите начинку и при помощи скатерти скатайте рулет. Положите рулет на слегка смазанный противень, сбрызните маслом и пеките на сильном огне минут 35. Струдель

должен быть золотисто-темным и хрустящим. Нарежьте еще горячий струдель на куски (~40 кусочков длиной 4 см). Если хотите сделать несколько небольших струделей, разделите тесто перед тем, как собираетесь скатать рулет. Невытяжное тесто: 2,5 ст. муки, 1/2 ч/л соли, 1 ч/л погашеной соды, 1 яйцо 2/3 ст. холодной воды, 4 ст/л растительного масла. Просейте муку в миску, добавьте соль и соду. Сделайте углубление в центре и вылейте яйцо, масло, воду. Замесите тесто и вымесите его до эластичности, закройте тесто миской и оставьте на 30 мин. Раскатайте тесто как можно тоньше, сбрызните маслом, положите начинку и скатайте рулет, положите рулет на смазанный противень, сбрызните маслом и пеките на среднем огне минут 45. Разрежьте на куски, пока струдель горячий. Начинки: Капустная: 6,5 ст. мелко нарубленной капусты, 1/2 ст. мелко порубленного лука, 1/3 ст. жира, 1,5 ч/л соли, 1/4 ч/л перца, 2 ч/л сахара. Обжарьте капусту с луком в жире, изредка помешивая (~25 мин). Посолите, поперчите, добавьте сахар и остудите. К этой начинке можно добавить несколько мелко нарезанных яиц. Маковая: 450 г мака, 3/4 ст. меда, 1/2 ст. сливок, 1/2 ст. изюма или коринки, 1 ст/л тертой лимонной цедры. Проварите мед с маком, сливками и изюмом до загустения, положите цедру и остудите. Яблочная: 1 ст. хлебных крошек или муки из мацы, 1,5 ст. орехов, 4 ст. мелко нарезанных яблок, 2 ст/л тертой лимонной цедры, 2 ст/л лимонного сока, 1 ст. изюма, 1/2 ст. сахара, 2 ч/л корицы. Посыпьте хлебными крошками сбрызнутое маслом раскатанное тесто, затем посыпьте орехами, смешайте яблоки, лимонную цедру, сок, изюм, положите эту смесь поверх орехов, а сверху посыпьте сахаром и корицей. Скатайте рулет. Ореховая: 4 ст. рубленных орехов, 2 ст. рубленных яблок, 1 ст. сахара, 1 ч/л корицы, 3 ст/л тертой лимонной цедры. Посыпьте тесто, смазанное маслом, орехами, потом яблоками, а затем сахаром, смешанным с корицей и цедрой, скатайте рулет.

4. Тесто таково: 150 г. муки, 0,5 ст.л. уксуса, 2,5 ст.л. растительного масла, 0,5 ч.л. соли и 2–5 ст.л. воды. Классическая горка из муки, в "кратер" которой помещается все оставльное и замешивается вколобок. Нужна керамическая миска, которой можно было бы колобок накрыть. В миску налить кипяток. Подождать, когда она нагреется (как стакан с горячим чаем), и кипяток вылить, и накрыть горячей миской колобок. Держать 15 минут. Потом снова налить кипяток в миску, нагреть-вылить-накрыть. Всего повторить 3 раза. После тесто раскатать тонким слоем, положить на него нарезанные тонкие ломтики сыра (как для бутерборода) и закатать рулет. и в духовку примерно на полчаса. Для красоты мазать некоторое время подсолнечным

маслом, а непосредственно за 5 мин. до готовности смазать классической смесью желтка с молоком. Ну и… все.

В оригинальном рецепте из "Смака" сие блюдо называлось "Струдель с мясом", и на этапе укладки сыровых пластин в процесс следовало бы задействовать подготовленный фарш говяжий (500 гр), в состав которого внедрено: 1 яйцо, 1 вымоченная _в воде_ и отжатая булочка, 1 луковица, молотый чеснок, поль-перец-мускатных орех. Далее на фарш выкладывается слой из 125 г. поджаренных шампиньончиков и 2 разноцветных перчика, нарезанных кусочками. Все выравнивается и потом уже закатывается струдель. Запекать так же, но 35–40 мин. при 200 градусах

Они хороши с начинками из орехов и изюма, творога, свежих яблок. А если сделать начинку из картофельного пюре со шкварочками, то получится чудесное дополнение к бульону.

5. From: Tanya Ananyeva 2:5030/73.39 "ШТРУДЕЛЬ ПО-ПОЛЬСКИ" Тесто: 400 г муки, 100 г сахара, 2 яйца, 10 г дрожжей, 100 г молока, щепотка соли. Начинка: 50 г сливочного масла, 3 ст.л. паниров. сухарей, 0.5 кг яблок, 50 г изюма, 100 г сахара, 1 ч.л. корицы, 1 желток, 2 ст.л. сах. пудры. Для приготовления теста смешать просеянную муку с сахаром, солью и взбитыми яйцами. Замесить тесто, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, и дать тесту подойти в течении часа (если необходимо, дольше). Раскатать тесто в очень тонкий пласт на подпыленном мукой полотенце, аккуратно обрезать края. Разложить а пласт кусочки слив. масла, посыпать панир. сухарями, сверху порезанные тонкими ломтиками яблоки и изюм. Посыпать песком и корицей. Свернуть рулет, защипить края, смазать их яичным желтком. Штрудель выпекать в разогретой до 21 °C духовке 40 мин. Вынуть, остудить, разрезать на порции, посыпать сахарной пудрой. Получается очень красиво и воздушно.

From: Pavel Viaznikov 2:5020/182.4 6. ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ для начинки взять: 1,5 стакана сахарного песку, 1/2 стакана толченых (тщательно) сухарей, 500 г вишни, 1/2 стакана мелко нарубленного миндаля, 2 желтка. Вишню обезкосточить;) и на слабом огне нагревать со стаканом сахаром четверть часа. Откинуть на дуршлаг, сиропу дать стечь в отдельную посуду (можно сделать напитолк, ликер, вмешать в тесто для печенья, сделать желе, и т. п., или влить в проколы на штруделе, чтоб был посочнее) и разолжить вишню на лепешке. Сверху посыпать мелко рубленым миндалем и сухарями, оставшимся полустаканом сахару и _растертыми желтками вареных вкрутую яиц_.

7. ШТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ Для начинки: 300 г творога, 1 желток, 1/2 стакана изюма без косточек, 1/4 стакана

сахарного песку, щепотка ванилина (по вкусу), корица на кончике ножа, сахарная пудра quantum satis (да немного — ложки две максимум, а скорее что и одна). Желток растереть с сахаром добела, положить хорошо размятый (протертый) творог и все остальное (кроме сах. пудры) и тщательно вымесить. Отличие от первых рецептов: штрудель на противне смазывать не яйцом, а маслом; и резать ни при раздаче, а пока горячий, и посыпать сахарной пудрой. Хорош и к чаю, и к кофе.

8. ШТРУДЕЛЬ С МАКОМ Для начинки: 7 столовых ложек мака, 6 стол. ложек сах. песку и 1 яйцо или 4стол. ложки меду. а) Мак хорошо (пока весь песок не уйдет) промыть, кинуть в кипящую воду она успокоится, а как закипит снова, слить через марлю (сито), дать воде стечь, мак немного подсушить и потолочь (ой, морока-то!..). В это дело кинуть сахар и сырое яйцо и хорошенько размешать. б) Промытый мак опять положить в кастрюлю вместе с медом, и варить около 8 минут. Охладить и выложить на штрудель. В обоих случаях готовый штрудель украсить шоколадной глазурью (на 1/2 стакана сах. песку — 1/2 чайн. ложка какао-порошка, 1/4 стакана воды; сахар перемешать с водой и варить до пробы на "толстую нитку" (т. е. ложечкой прижать поверхность сиропа и поднять ложечку — должна тянуться нить толщиной ~как шнур от "мыши"), потом добавить какао, огонь сделать _очень_ слабым или даже выключить и ложкой растиратиь массу о край кастрюли глазурь должна посветлеть и образовать блестящую корочку сверху). А этот лучше идет с чаем, чем с кофе.

Чебуреки

1. Тесто: 4 стакан муки, 4 яйца (можно 2–3, если жалко), стакан кефира (свежего, не кислого), соль. Вместо кефира можно воду, но вкус теста изменится сильно. На чебуреки нужно именно кефир (связано с процессом жарки). Молоко нельзя. Фарш: 1/3 говядина, 1/3 баранина, 1/3 свинина (опять же, можно и не смешивать, а взять что-то одно… Но на одной говядине не советую. Баран recommended), соль, перец по вкусу. После замеса фарша _обязательно_ добавить воды, чтобы фарш был слабый. Воду брать теплую, кипяченую, из чайника. Молоко вместо воды добавлять нельзя! процесс: раскатать тесто, положить столовую ложку фарша, отрезать кусочек сливочного масла примерно 5x10x10 миллиметров размеров, положить масло на фарш, закрыть, обрезать край. Край удобно обрезать крышкой от кастрюли. Размер чебуреков примерно в половину ладони.

Жарить в кипящем растительном масле на сковородке. Слой масла не более 3–5 миллиметров, температура чтобы дымилось. Нормальный цвет чебуреков — коричневый (не бледный). При жарке крышкой закрывать нельзя! Иначе не будет корочки. Масло выгорает его надо доливать. features: если остается тесто, его можно нарезать полосками как для хвороста и пожарить в _горелом_ масле. Не менее вкусно, чем сами чебуреки. Из теста из 4 стаканов муки и миски фарша получается большое блюдо чебуреков человек на 5-7

2. 1. Тесто: Пропорция — На 1 стакан муки 1 яйцо и пару скорлупок воды. Воды можно и поболее потому как муки в жидковатое тесто подсыпать проше чем в крутое воды долить. Из излишков теста получается классная лапша 2. Пока тесто отлеживается-Фарш: Жиыыыырная баранина или говядина, ежели слишком постна можно добавить свинины, но IMHO сало, всетаки, должно быть тогоже зверя что и основное мясо; лук — не очень много чуть более чем в котлеты; и вода, чтоб фарш такой мокренький получился ну и соли-перцу по вкусу. 3. Процесс: Эдак раскатываешь тесто, не очень тонко, нарезаешь кружечками, мой любимый размер — крышка от электрочайника, ложишь фаршу не очень много ложки полторы-две чайных с гоооркой, складвваешь пополам и залепляешь, я сие делаю путем надавливания черенком чайной ложки на залепляемый край. И жаришь на подсолнечном масле без крышки с обоих сторон 4. Тонкий момент: ежели их по поджаривании выкладывать на блюдо то оне получаются такия хрустящия, а вот складывай ты их со сковороды в кастрюлю-накопитель и тесто станет таким резиновеньким вобщем кому что нравится…

3. Мякоть баранины и баранье (желательно курдючное) сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорудку или мелко порубить ножом. К измельч?нному мясу прибавить соль, перец мелко порезанную зелень петрушки, и перемешивая эту массу лопаточкой, влить в не? 2–3 ст. ложки холодной воды. Подготовленный таким образом фарш перемешать с отварным холодным рисом. Из пшеничной муки, воды и яиц с прибавлением 0,5 чайной ложки соли замесить (как для лапши) пресное крутое тесто. Раскатать тесто до толщины 1мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце. а половину каждого кружочка положить фарш из баранины, накрыть его другой половинкой кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым яйцом. Жарить чебуреки на глубокой сковороде или противене с маслом. а 3 стакана муки 400 г баранины, 100 г сала, 1 яйцо три четверти стакана воды для теста, 50 г риса, перец по вкусу, 200 г топл?ного жира для

жарения.

4. Необходимые продукты: 1) Мясо (предпочтительне баранина средней жирности, но может быть и говядина, и свинина, или мясное ассорти) кол-во мяса прямо зависит от аппетита. 2) Лук репчатый (предпочтительнее синий — он слаще и сочнее) 700гр 3) Кефир 4) Мука примерно 1 кг. 5) Жир для фритюра (я использую импортное растительное масло) 6) Перец черный молотый (предпочтительнее свежемолотый) 7) Соль. Начало творческого процесса: замешиваешь крутое тесто (мука, вода, соль,) Тесто вымешиваешь основательно естественно до полного отлипания от рук, стола, потолка,и.т.д. пропускаешь мясо через крупную решетку мясорубки 1 раз. Мясо должно быть грубого помола (в идеале рубленное). Поле этого режешь лук ТЕПЕРЬ ПРАВИЛО: Лука идет в чебуреки ровно столько-же сколько и мяса, всегда! Соль и перец в фарш кладешь по вкусу, перца чуть больше обычного. Фарш вымешиваешь и добовляешь в него кефир т. е. разводишь фарш кефиром до консистеции сметаны, даешь фаршу постоять минут 10 пока еще раз перемешиваешь фарш ложкой или венчиком и если он впитав кефир загустел, добавляешь еще кефир, но не перестарайся. Ставишь на газ посуду в которой ты собираешся жарить чебуреки и наливаешь в нее масло. НЕКОЛЬКО СОВЕТОВ: Как показала многолетняя практика посуда для жарки может быть любой, необязательно с толстым дном, это может быть сковрода с высокими бортами, низкая кастрюля, в конце концов эмалированная миска, казан, утятницаи.т.д. Диаметр "посудины" не должен быть слишком большой по отношению к предпологаемой величине чебурека — это сэкономит масло. Слой масла должен быть не менее 3 см. Высота бортов "посудины" должна быть не менее 8 см. Самая рациональная величина чебурека примерно 16 X 8 см. Пока греется масло разделяешь тесто на части которые в раскатанном виде будут размером скажем с чайное блюдце, ну или как тебе нравится. Раскатывать тесто нужно тонко, но не до прозрачности, кладешь на середину "блина" фарш (фаш удобнее класть столовой ложкой, фарша класть не очень много — что бы осталось место под бульон, да, да тот самый бульон который и отличает чебуреки от пирожков с мясом) и соединяешь края блина. Очень удобно обезать края блюцем, посе чего прямо не тогая чебурек после обрезки края пройтись по всему краю пальцами, после чего собственно чебурек готов к погружению:) в раскаленное масло. Примечание: Серьезное внимание обрати на качество сшивки края и вообще на тесте не должно быть ни одной даже самой маленькой дырочки, в противном случае весь бульон вытечет, а масло почернеет(хотя

это и не криминал, но все-ж) Теперь аккуратно опускаешь чебурек в масло, непрерывно поливаешь плавающий в масле чебурек Чебуреки переворачивать не надо, а поливать маслом с верху их надо для того что-бы они равномерно жарились, а главное чтобы не ЛОПНУЛИ! Тесто сначала начнет надуваться, потом пойдет барадавчатыми пузырями, потом слегка зарумянится это и определяет степень готовности. ЕЩЕ РАЗ ХОЧУ ОСОБО ОТМЕТИТЬ-ПОЛИВАТЬ ЧЕБУРЕК СВЕРХУ КИПЯЩИМ МАСЛОМ НЕОБХОДИМО ПОССТОЯННО И ИТЕНСИВНО, ЧТО-БЫ ЕГО ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ БЫЛА ПОССТОЯННО ВЛАЖНОЙ О МАСЛА!!! НЕ ДАВАТЬ ЕЙ ВЫСОХНУТЬ!

Кулебяка из дрожжевого теста

Тесто: 500 г муки, 1 ч. ложка сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 3 желтка, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1/2 ч. ложки соли. Начинка: из капусты, мяса и яиц или рисовая с грибами. Дрожжи развести в теплом молоке с сахаром и поставить, чтобы начали бродить. Затем влить их в посуду с мукой, добавить растопленный жир, желтки, посолить и замесить тесто. Накрыть и поставить в теплое место, чтобы подошло. Затем раскатать слоем 1,5 см. и смазать растопленным жиром. На половину коржа наложить полосками различные начинки — из капусты, мяса, яиц, свернуть рулет, положить на смазанный жиром лист и поставить, чтобы тесто подошло. Затем смазать яйцом и печь в горячей духовке (215–220") в течение 1 часа. Испеченную кулебяку порезать на порции. Подавать горячей, полив сливочным маслом.

Хлеб

если хочешь делать хлеб более темный, то и мука должна быть соответствующая, содержать больше ржаной муки, и уж в любом случае не чисто белая, пшеничная. Лучше всего, если это будет смесь из двух-четырех видов зерновых. Хлеб получится вкуснее и питательнее. Дрожжи лучше брать свежие, а не сухие, хотя результат особо не различим, но все-таки лучше свежие. Около 750 гр. муки, 20 гр. дрожжей, 1/8 литра молока, около 1/4 литра теплой воды, 1 столовая ложка соли без верха. Муку выложить в большую миску, в середине сделать маленькую выемку, Молоко подогреть, распустить в нем дрожжи, и вылить в эту выемку. Оставить на пятнадцать минут. Потом добавить соль и воду, и замесить тесто. до тех пор, пока вода и мука полностью не соединятся. Если тесто слишком крутое, или слишком сильно пристает к рукам спустя некоторое время во время замеса,

добавить еще немного воды и месить. Готовое тесто при комнатной температуре около двух часов оставить созревать. Разогреть печь до 250 градусов, в это время тесто еще раз вымесить, и сформировать в круглом виде форму хлеба, протвень присыпать мукой, и положить на него сформированное тесто. Когда тесто заметно увеличится в размерах, можешь ставить его в духовку, в нижние направляющие. Температуру поставить 220–230 градусов, и 30–45 минут печь. До тех пор, пока он не приобретет соответствующий цвет корочки. Все. После печи, хлеб можно сбрызнуть водой, и накрыть полотенцем, для того, чтобы он быстро не зачерствел.

Пироги

Пахлава

1. Тесто: 3 стакана муки, 300 гр. масла, 3 желтка, 200 гр. сметаны, 1 ч.л. соды, соль, ванилин. 3 стакана муки, 300 гр. масла хорошо порубить ножом. Сделать лунку положить 3 желтка, 200 гр. сметаны, 1 ч.л. соды, соль, ванилин. Тесто разделить на 3 части и держать на холоде 1 час. Начинка: 5 белков, 2 стакана сахара взбить и добавить 300гр орехов, молотых на мясорубке. Раскатать одну часть теста, положить половину начинки, накрыть второй частью, снова положить остальную начинку, накрыть третьей Смазать желтками (2 шт.), нарезать ромбиками не доконца и печь. За 10–15 мин. достать и залить растопленным медом порезанные места и допечь. Разрезать холодным.

2. Тесто — 700–750 г муки, 75 г масла, 2 яйца, 40 г дрожжей, 1 ст. воды. Начинка — 450 г сахарной пудры, 500 г орехов, 4 ч. ложки корицы, кардамон. Смазка и заливка — 200 г масла, 150 г меда, 100 г воды, 1 яйцо. Приготовление Взбить масло, яйца и полстакана воды в течение 3-х минут, дрожжи развести в оставшейся воде, соединить с первой смесью и замесить тесто, растирая его 15 мин. Поставить подходить на 1,5 часа. В зависимости от вида орехов — миндаль и фундук ошпарить, очистить от кожицы, подсушить и истолочь, грецкие орехи можно истолочь без подготовки. В результате толчения должна получиться либо гладкая масса, либо масса, крупинки которой по размеру соответствуют сахарному песку. Орехи перемешать с сахарной пудрой и добавить пряности. Мед развести в воде и слегка уварить до тонкой нитки. Когда тесто подойдет, разделить его на две равные части, раскатать одну в пласт толщиной 1,5–2 мм, другую — в пласт, толщиной 2–2,5 мм. На смазанный маслом противень положить более толстую часть теста, на него слоем 3–5 мм насыпать начинку, закрыть оставшимся пластом и защипать. Закрытая пахлава должна точно входить в противень без зазоров (я не очень поняла, чего этим добиваются). Дать расстояться в течение 10 мин и смазать яичным желтком. Разрезать приготовленную пахлаву на ромбовидные кусочки (5х7 см) и поставить противень в нагретую до 200–220 духовку. Через 10–12 мин пахлаву вынуть, залить по линиям разреза растопленным маслом, смазать еще раз яйцом и поставить в духовку на 30 мин — первые 7-10 мин температура должна оставаться высокой, а

затем огонь нужно уменьшить. После выпечки горячую пахлаву залить медом по линиям разреза, дать ему впитаться, вынуть из противня и охладить.

3. 15 г дрожжей растворить в небольшом кол-ве теплого молока, добавить 1 яйцо, 150 г топленого масла и 2 стак. муки. Вымешать и поставить минут на 40 в теплое место. Потом раскатать в приблизительно 15 слоев, уложить на противень, смазывая каждый топленым маслом. Через каждые 2 слоя класть начинку. Начинка: 150 г молотых грецких орехов, 150 г сахара, кардамон. Поверхность пахлавы смазать яйцом, нарезать ромбом и выпекать 30–35 мин. при t = 18 °С. Через 10 мин. полить пахлаву растопленным маслом. Готовую — по разрезам смазать медом.

4. Разболтать в 2 стка холодной воды 1 яйцо и соль, постепенно всыпать 3 стак муки. Вымесить гладкий эластичный ком. Присыпать мукой, накрыть теплой кастрюлькой и дать выстояться, пока готовишь начинку. Мелко растолочь орехи, смешать с изюмом и тушить на слабом огне 5 минут с ложной масла. В качестве заливки можно использовать чистый мед, мед с сиропом или простой сироп с каким-либо ароматом (лимон, ваниль, корица). Из теста раскатать 5 больших лепешек, так чтобы они полностью заполняли емкость — целый противень или большая форма. На противень смазанный маслом выложить лепешку, сделать надрезы, смазать обильно маслом, посыпать начинкой и выпекать. 4 лепешки испечь с начинкой, а пятую без — только надрезать и смазать маслом. Готовые лепешки сложить, залить сиропом или медом, поставить в духовку на 7-10 минут, и оставлять на противне до полного остывания. Резать там же.

Ракоцы

From: Pavel Viaznikov 2:5020/182.4 На неполный стакан муки (10 г) — 50 г слив. масла, 2 стол. ложки сахарн. пудры, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, сода. Все смешать и выпекать корж до готовности. Начинка: 600 г творога, 1 ст. ложка манки, 3 желтка, неполный стакан сах. пудры, 1/2 стак. сметаны, ванилин. Все тщательнейшим образом смешать. Если творог диетический (мягкий) — сметаны брать на треть меньше. Выложить на корж и допечь до готовности. Сверху выложить взбитые с сахарной пудрой белки (3 белка + 3–4 ст. ложки сахара) и подрумянить.

Улыбка негра

Набор продуктов: 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 1 стакан любого варенья, 2 сакана муки, 1 чайная ложка с верхом соды /не гасить/. Взбить яйца с сахаром, добавить теплую сметану, варенье, муку, соду. Смешать, выложить в сковороду, смазанную маслом или посыпанную сухарями, выпекать в духовке 4О-6О мин. У этого рецепта есть два огромных плюса. Дело в том, что можно положить действительно ЛЮБОЕ варенье: засахарившееся, забродившее (любой стадии). и второй плюс: вместо сметаны можно брать любой кисло-молочный продукт (в смысле кислый). Очень удобно использовать прокисшее молоко или кефир, или ту же сметану. Причем вкус торта ничуть не хуже (проверено неоднократно) и продукты не пропадают. Тут важна последовательность. Сода кладется ПЕРЕД мукой — 1 чайная ложка. Она автоматически гасится "кислым молочным продуктом", который там уже есть. Тесто начинает на глазах подниматься-пузыриться.

Медовая коврижка без меда

From: Natka Okolelyh 2:5025/36.6 По пол-стакана: — крепкой заварки (естественно без нифелей) — забродившего варенья (лучше если бы забродило какое-нибудь светлое варенье) — Сахара Еще: — 1 яйцо — 1 ст.л. молотой корицы — 2 ст. муки — 1/3 ч.л. соды. Все это перемешать в указанном порядке, должно получиться консистенции жидкой сметаны. Печь в духовке на сковороде, смазанной маслом и посыпанной мукой. Еще там было написано: "хотя меда не было ни капли, на медовый запах выходили все соседи по коммунальной квартире…" Штука вкусная получается, но медом пахнуть ни в какую не желает, сколько мы ни нюхали.:)

Черный принц

1ст сахара, 1ст муки 1ст ложка какао 1 ч ложка соды корица, ванилин Затем в эту смесь вбить 1 яйцо и 1ст сметаны (кефира) Выпекать при t 370 град Можно полить шоколадной глазурью

Абрикосовый коблер

В одинаковых пропорциях мука сахар молоко Влить в смазанную форму С верху выложить курагу

Тертый пирог

1. Он особенно вкусен с перетертой смородиной. 250 г маргарина растопить 1ст сахара 2ст. ложки сметаны 2ст. ложки подс. масла 2 яйца 1/2 ч.л. соды погасить уксусом мука Замешиваем очень крутое тесто. Большую половину выкладываем на противень, смазываем хорошим слоем смородины, посыпаем орехами, сверху на буряковой терке трем оставшееся тесто. Ставим в горячую духовку и выпекаем.

2. 200 г масла или маргарина; 1 ст. сахара; 2 яйца; мука — сколько войдет. Яйца растереть с сахаром, добавить мягкий маргарин и хорошо перемешать. Добавить муку и замесить тесто. Тесто разделить на две части: одну — в холодильник; вторую — раскатать и выложить в сковородку, смазать вареньем. Охлажденное тесто натереть на терке поверх варенья. Выпекать 25–30 мин. при t C = 210–230.

3. 1ст. песку, 2 яйца, 1пачка маргарина, 2–3 ст ложки сметаны, 3.5 ст. муки. Песок и яйца взбить. Бирешь миску насыпаешь туда муки, а затем режешь пачку маргарина на маленькие кусочки и вымешиваешь муку с маргарином до тех пор пока маргарин весь неразмегчится т. е. не будет кусочков. Затем в миску с мукой и маргарином выложить яйца+песок и все вымешать. Добавить сметану и вымешать. А также положить гашенную соду. Все хорошо вымешивается и ставится в холодильник 30–60 мин. Делишь тесто: одну часть раскатываешь, затем промазываешь вареньем (мне нравится как получается с черной смородиной), а другую натераешь на терке.

4. 200 г масла, 2 яйца, 1 ст сахара, 1/2 ч л соды, растворенной в 2 ст л кефира, 2–3 ст муки, ванилин Растереть яйца с сахаром, добавить мягкое масло и другие компоненты. Замесить тесто. Готовое тесто разделить на 2 части и одну часть натереть на крупной терке на дно подогретого промасленного противня. Поставить на несколько минут в духовку для просушки первого слоя. Затем вынуть из духовки, разложить на первый слой подготовленную начинку. Сверху натереть вторую половину теста и испечь пирог. Горячим разрезать на противне на квадраты и посыпать сахарной пудрой. Начинка (по желанию): 1. Натертые 3–4 яблока с сахаром 2. Любое варенье 3. Творог, растертый с сахаром, растопленным маслом, яйцом и изюмом

5. Масса твердая: 250 г маргарина, 3 ст муки, 1/4 ст сахара, 1 ч л соды, чуть соли Масса жидкая: 400 г творога, 5 яиц, 1 ст сахара, 100 г сметаны, ванильный сахар Приготовить массу твердую и массу жидкую. На НЕсмазанный противень через терку натереть 2/3 твердой массы, сверху залить жидкой массой, а

затем натереть оставшуюся твердую массу. Выпекать 40–45 минут.

6. Тесто: 1 яйцо, 1 стакан сахара — хорошо размять. Добавить 150–200 грамм растопленного маргарина (не забыть остудить), 1/2 ч. л соды, гашенной уксусом. Муки — сколько возьмет(до состояния густых оладий). Делиш на глаз на две части, одну часть выкладываешь на противень, смазанный маргарином, сверху аккуратно ложишь любое варенье, повидло. Вторую выкладываешь в муку и замешиваешь крутое тесто и в морозильник минут на 20–25. После этого достаешь и трешь равномерно сверху на крупной терке и выпекаешь

Грушевый пирог

1. Тесто: 180 г муки, 1 ч.л. разрыхлителя, 90 г размягченн. слив. масла, 60 г сахара. Смешать муку с разрыхлителем, добавить масло, сахар, ванилин. Перемешать до получения небольших комочков. Форму (диаметр ок. 26 см) промаслить, выложить тесто, утрамбовать и поместить в холодильник. Начинка: 500 — 800 г груш (можно в любой пропорции — с яблоками), 2 ст.л. изюма, 4 ст.л. сахара (или меньше, если груши сладкие), ромовая эссенция \ коньяк. Груши тонко нарезать, добавить изюм, сахар, эссенцию и 5 ст.л. воды. Оставить под крышкой на неск. часов, помешивая. Крем: 30 г слив. масла, 40 г сахара и 2 яйца = взбить до густой пены. Духовку нагреть до t = 20 °C, тесто вынуть из холод-ка, разложить начинку, чуть посыпать сахаром. Печь 30 мин. Пирог вынуть, покрыть кремом и поставить снова в духовку мин. на 10. Подать теплым.

2. Тесто: 250 г муки, 125 г слив. масла, 1 яйцо, 2 ст.л. белого вина, соль, мускатный орех. Все компоненты соединить, замесить тесто, завернуть в полиэтилен и положить на холод минут на 30. Начинка: 1\2 стебля сельдерея, 1 лук-ца, 1\4 л бел. вина, 1 ч.л. молотых зерен аниса, соль, щепотка сахара, 400 г сыра (лучше — чеддер), 5 груш, сок 1\2 лимона, грамм 50 грецких орехов. Сельдерей нарезать кусочками по 4 см, лук — кубиками и тушить вместе мин.10 в вине. Овощи посыпать анисом, солью и сахаром. Сыр натереть. Груши очистить, нарезать дольками, сбрызнуть соком лимона. Форму (диаметр ок. 26 см) промаслить, посыпать мукой. Выложить тесто, посыпать 1\2 сыра. Сверху положить груши и сельдерей. Полить заливкой. Заливка: 300 г сметаны, 2 яйца, соль, черн. перец. Затем пирог посыпать сыром и орехами. Печь 35 мин. при t = 20 °C.

3. для теста: 125 г муки, щепотку соли, 25 г сахарной пудры,

60 г маргарина, 1 яйцо для начинки: 5 спелых груш, 2 столовые ложки абрикосового варенья, 3 столовые ложки грушевой настойки или вишневой наливки, 1/2 чайной ложки корицы, 25 г мелко нарубленных фисташек, 1 яичный желток. Замесить тесто из муки, соли, сахарной пудры, маргарина, яйца. Сделать шар, завернуть в фольгу и поместить на 30 минут в холод. Груши очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить сердцевину. Затем уложить их в форму для выпечки. Размешать абрикосовое варенья с грушевой настойкой и корицей и залить этой смесью груши. Сверху посыпать фисташками. Тесто тонко раскатать, поставить на него форму и, отступив на пятьнадцать сантиметров, вырезать круг. Накрыть форму этим кругом, как крышкой, и вилкой плотно прижать его к краям формы так, чтобы на тесте остался отпечаток. Оставшееся тесто вымесить и сделать из него длинный жгут, затем уложить его в виде каймы по краю пирога. Всбить желток чуть-чуть разбавленный водой и смазать им тесто. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке при температуре 200-225С в течении 50 минут.

Лимонный пирог

1. Тесто. 200 г жиров(маргарин + масло) растереть с 1/3 ст. сахара. Добавить 1/2 ч.л. соды с уксусом, влить 2 дес.л. кипятка, перемешать. Добавить, пере- мешивая, 2 ст. муки. Разделить на 2 части. 1-ю выложить на смазанную сковороду. Свежий лимон натереть на терке(вынуть косточки!), смешать с 1 ст. сахара. Сверху накрыть 2-м слоем теста. Сверху посыпать посыпкой сахар + масло + мука в равных пропорциях.

2. 250 гр. слив. маргарина 250 гр. сметаны сода на кончике ножа соли капельку мука до густоты эластичного теста 2–2.5 стакана Маргарин растопить, добавить сметану, соду, муку. Замесить тесто. Тесто разделить на 2 части. На смазанном протвене раскатать половину теста. Большой лимон потереть на терке и добавить 1.5 стакана сахара. Сверху накрыть вторым слоем и проткнуть вилкой.

3. 0,5 палочки дрожжей, 3/4 стакана теплого молока, 200 г маргарина, 1/4 ч.л. соли, 2 ст.л. сахарного песка, 3 ст. муки. Все это хорошо вымесить, сразу раскатать две лепешки (по размеру каждая получается как раз на противень). На одну выложить натертый на терке лимон, смешанный с 1,5 ст. сахарного песка. Закрыть второй лепешкой, защипать края, проткнуть в нескольких местах вилкой и выпечь. Нарезать ромбиками и есть.

Пирог из забродившего варенья

From: Jury Grigorenko 2:5030/609.24 1 В пол литровую банку насыпать чайную ложку соды и интенсивно перемешать, дать постоять минут 15 пока соду погасит кислота. Лучше вывалить варенье в большую миску,т. к происходит бурная реакция с выделением угл. газа(спичку подносить не надо- не БАБАХНЕТ). Затем добавить растертые яйца 2 шт. муку 2 ст, сахар, перемешать и выпекать как обычно.

Пирог

1 яйцо взбить с 0.5 стакана песка, добавьте 4 ст. ложки варенья (можно забродившего),4 ст. ложки заварки,4 ст. ложки растительного масла (лучше без запаха),0.5 ч. ложки соды (погасить) и 1 стакан муки. Все смешать, выложить на сковороду и поставить в духовку.

Пирог Анке

ТЕСТО 1 фунт (453 г) муки 1/2 фунта масла (холодное) 1/4 фунта сахара 3 желтка 1 рюмка воды НАЧИНКА 1/2 фунта масла растереть, 2 яйца тереть с маслам 1/2 фунта сахара, цедру 2 лимонов измельчить Добавить сок 3 лимонов Кипятить до густаты

Ленивый пирог

1 ст. манки, 1 ст. кефира, 1 ч.л. соды, 1 ст. сахара. Все перемешать. Начинка может быть любая: курага, изюм, яблоки. Форму вымазать маслом. На дно формы выложить начинку, залить ее тестом. Поставить пирог в разогретую духовку. Пирог выпекается минут за 20. Вкуснятина!

Пирог-ленивец

1стакан сахара + 1яйцо — размесить (можно без миксера); берем пачку маргарина (250гр.) и, кромсая его острым ножом, добавляем, все тщательно растираем; туда же где-то 2,5 стакана муки и размешиваем; теперь 1 чайную ложку соды гасим 1

столовой ложкой уксуса и опрокидываем в полученную массу; желательна щепоточка ванилинчика; замешиваем крутое тесто; отделяем масенький комочек (R = 2,5 см) и кидаем его в морозильник; включаем духовку, если нету СВЧ, и греем до + 200 градусов. оставшуюся большую часть разглаживаем по протвени; сверху накладываем тонко, но уверенно слой клюквы из банки зимнего запаса (можно варенья какого-нибудь кисловатого); Достаем из морозильника тот замороженный маленький комок теста и через крупную терку пропускаем его на наши слои теста и клюквы; ставим в духовку и ждем минут 15; достаем горячий пирог и нарезаем на части;

Скорый пирог

1 банка сгущ. молока, 2–3 яйца, 1 стак. сахара, 1/2 стакана муки, 1/2 стак. крахмала. Печь 30 мин в духовке.

Творожный пирог

1 пачка творога, 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 стакана муки, 1/2 стак. крахмала, по 1/2 ч. ложки соды и соли. Перемешать и выпекать в духовке.

Пирог с курагой

ТЕСТО: 50 г. дрожжей замочить в 0,5 ст. молока с сахаром. 2 яйца растереть со стаканом сахара. 100–150 г. масла или маргарина растопить и смешать с 1 ст. сметаны, влить дрожжи, добавить 0,5 ч.л. соды, погашенной уксусом, и 600 г. муки. Раскатать 2 лепешки: одну большую, а другую поменьше (тесто хорошо подержать 1,5–2 часа в теплом месте). НАЧИНКА: курага (заваренная), орехи грецкие, клюква, лимон, натертый на терке. Пирог защипать и сверху помазать взбитым яйцом, посыпать сахаром и корицей.

Манный пирог

1 стакан сметаны, 1/2 пачки маргарина, 1стакан сахара, 2 яйца, добавть по 1 стак. манной крупы и белой муки, замесить тесто, влить его на большую сковороду, смазанную жиром и

поставить в духовку. Через 30 мин пирог готов. Выложить его на блюдо, посыпать сахаром или сахарной пудрой.

Пирог "Фантазия"

Взбить вместе 3/4 стакана сахара, 50гр сливочного масла, 2 яйца, добавить 3/4 стак. муки. Все хорошо смешать, можно добавить ванилин, нарезать 12 средних (очищенных) кисло-сладких яблок. На раскаленную сковороду или противень налить немного расплавленного масла, сверху насыпать тонкий слой панировочных сухарей, на них положить нарезанные яблоки, залить их приготовленной массой, сверху посыпать мелко нарезанными грецкими орехами. Запекать в течении 40 мин.

Пирог "Ягодный со снегом"

Тесто: 2 желтка, 0.5 стак. сахара, 0.5 пачки маргарина, 0.5.л. негашоной соды. Добавляя муку, замешать до получения густого теста, помять. Тесто размять или натереть на крупной терке на смазанную сковороду. Сформовать низ пирога, сверху выложить начинку-любые ягоды (лучше бруснику) или варенье, смешанное с 0.5 стак. сырых измельченных грецких орехов. Поставить в духовку на 15–20 мин., в это время взбить пену: 2 белка, 0.5 стак. сахара. Выложить сверху на начинку и еще подсушить в духовке при слабом нагреве в течение 5-10 мин.

Пирог "Астория"

1-ый соч: 180 г масла или маргарина, 90 г сахара, 1 яйцо растереть до получения однородной массы, добавить щепотку соли, воду, всыпать 350 г муки, перемешать, выложить тесто ровным слоем на противень и запекать, но не до полной готовности, вынуть из духовки, смазать повидлом и готовить вторую часть. 2-ой соч: 3 яйца растереть с 80 г сахара, добавить 60 г муки. Из полученного теста на выпеченной лепешке с джемом или повидлом сделать ровную решетку, пирог поставить в духовку и выпечь.

Банановый пирог

From: Tatiana Salnikova 2:5020/744.21 1–2 яйца смешиваются с 1/2 ст. сахарного песка, затем добавляется 1 ст. кефира и раздавленные вилкой 4–5 бананов, можно добавить ванильного сахара, потом добавляется мука (в зависимости от густоты теста — от 1 до 2 ст., а тесто должно быть достаточно густым, но так, чтобы его можно было залить(?) — уложить в форму), с последней порцией которой добывляется пекарский порошок (или 1/2 ч.л. соды) и все это выпекается в хорошо нагретой духовке на несильном огне. Можно такой пирог потом намазать сметаным или заварным кремом, но можно этого не делать — он и так вкусный. Только не перегрейте духовку — сгорит!

Морковный пирог

Тертая на мелкой терке морковь (стакан или два), 2 стакана простокваши (кефира, старой сметаны или др.), 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 2 стакана сах. песка, муки (чтобы тесто получилось, как густая сметана), 2 чайные (без верха) ложки соды, добавить молотую гвоздику или корицу (по вкусу). Выпекать в духовке (довольно долго), проверяя готовность лучинкой. Вот это "довольно долго" — единственный минус. А так получается очень милый ярко-оранжевого цвета пышный пирог. Причем чем больше моркови, тем дольше печется (если класть два стакана, как по рецепту, то чуть ли не два часа).

Пьяная вишня в шоколаде

Тесто: 5 яиц всбить с 1 стаканом сахара, всыпать 2 стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, погашенной уксусом, 1 столовая ложка какао. Все перемешать и поставить выпекать в духовку. 1 стакан вишен залить красным вином на 2–3 часа. Начинка: 300 г масла растереть с 1/2 стакана сахара, добавить шоколад (2–3 столовые ложки какао, 3–4 ложки молока, 30 г масла и 3–4 ложки сахара). Остывший корж разрезать вдоль пополам и вынять из него середину, растереть ее с начинкой, добавить вишню и этой массой заполнить "коробочки", которые получились из разрезанного коржа после того, как из него вышкребли середину. Наполненные коробочки соединить вместе (шоб получилось как вроде его и не разрезали), залить шоколадом и посыпать толчеными орехами. Полученное произведение искусства поставить в холод. Время пребывания торта в холоде обратно пропорционально величине желания отведать сие творение.

Вместо вишни можно летом использовать малину, ягоды должны быть целые. Зимой весьма оригинально получается новогодний торт с дольками мандаринов. Кстати, из свежей вишни без спирта получается тоже вкусно.

Пьяная вишня

6 яиц, 1 стакан сахара, 4 ст.л. сметаны, 1 ч.л. соды гашеной уксусом, 2 ст. л. какао (можно больше), 1 стакан муки (тесто как густая сметана) Яйца взбить с сахаром, добавить остальные продукты, хорошо перемешать. Испечь корж. Срезать крышку и вынять середину. Вишни (без косточек) заранее замочить в спирте. (Вишни много, спирта по потребности.) Потом вынятую середину хорошо перемешать с 1 банкой сгущенки, 200 г масла (не топленого а просто мягкого!) и вишнями. Когда будешь смешивать не добавляй сразу всю сгущенку чтобы не получилось жидко. Выложить эту массу в торт, накрыть срезанной крышкой и залить шоколадом. Хорошо на ночь оставить в холодном месте для пропитки.

Пирог с вишней

Замесить песочное тесто и 5 желтков, 3/4 стакана сахара,100 г масла, 1/2 стакана сметаны, соды. Муку добавлять до мягкого теста. Разложить на противне рукой, у бортиков — поднять. Разложить чуть отжатую вишню, перемешанную с мукой. 1 стакан сметаны взбить с 3/4 стакана сахара и залить вишню. Печь почти до готовности. Взбить 5 белков с 3/4 стакана сахара. Выложить ровным слоем на пирог и печь еще минуты две. Кстати, в эти рецепты подходит как свежая вишня, так и закрытая в собств. соку

Вишневый рулет

Сло?ное рулетное тесто: 250 г муки, 1 яйцо, 2 ч. ложки растительного масла, 1 щепотка соли, 1 ч. ложка лимонного сока, ок. 1/3 л теплой воды. Все компоненты смешать до получения гладкой однородной массы. Руками сильно вымешивать ещ? минимум 5 минут, пока тесто не станет эластичным и гладким. Тесто оставить на полчаса, затем очень тонко раскатать на полотенце и обеими руками растянуть до почти прозрачной

толщины. Начинка: 100 г тертых лесных орехов(фундук),2 ст. ложки молотых сухарей, на кончике ножа корицы, 1 ст. ложка сахара, 750 г консервированных вишен (из компота). Для смазывания: 1 яичный желток, сахарная пудра. Раскатанное тесто смазать расплавленным маслом, орехи смешать с сухарями и слегка обжарить на сковороде. Добавить корицу и охладить. Половину ореховой смеси, распределив равномерно, высыпать на тесто. Сверху выложить обсушенные вишни. Оставшимися орехами обсыпать вишни. Слегка приподнимая один край полотенца, скатать рулет, выложить на противень, смазать желтком и выпекать в духовке ок. 45 минут при температуре 200`.

Пирог с вишней или яблоками

250 г масла/маргарина 250 г сахара 1 пакетик ванилина цедра 1 лимона 5 яиц 125 г муки 125 г крахмала разрыхлитель (сода + лимон. кислота) 1 кг вишен

Размягченное масло/маргарин взбить миксером до консистенции крема. Постепенно добавлять сахар, ванилин, лимонную цедру. Затем поочередно вбить яйца. + мука + крахмал + разрыхлитель. Тесто должно быть вязким и легко отставать от ложки. Равномерно распределить тесто на смазнном жиром протвене. Вымытые и обсушенные вишни выложить на тесто. Выпекать пирог при 200` ~35 мин. В целях экономии тесто можно замесить из: 250 г масла/маргарина 1 ст. сахара 2 яйца 2 ст. муки 1/2 ст. молока 1 пакетик ванилина разрыхлитель Вместо вишен в этот пирог можно положить яблоки + сахар + корицу.

Черничный и яблочный пироги

Нижний слой и корка пирога 2 чашки муки 2 яичных желтка 2 столовых ложки сахарного песка 1/4 чайной ложки соли 1 чашка сливочного масла холодная вода Просейте муку, сделайте отверстие в середине горки и положите туда сахар, соль, масло, разрезанное на кусочки, и яичные желтки. Добавьте немного холодной воды и замесите (руками или с помощью миксера) крутое тесто. Сделайте шар, заверните его в фольгу или вощаную бумагу и поставьте в холодильник на один час. Затем разделите тесто пополам. Раскатайте одну половину для нижнего слоя пирога и поместите на противень. Раскатайте другую половину в форме круга и разрежьте на полудюймовые полоски, чтобы сделать решетчатый верхний слой пирога. На нижний слой

положите одну из начинок, предлагаемых ниже, и поверх нее расположите кусочки верхнего слоя. Перед тем, как поставить в духовку, сбрызните молоком. Пеките в соответствии с рекомендациями для каждого вида начинки.

Яблочный пирог

6 больших кисло-сладких яблок 1 чашка сахарного песка 1 столовая ложка лимонного сока 1 чайная ложка корицы 1 столовая ложка муки 1 столовая ложка сливочного масла 1/4 чашки молока Нагрейте духовку до 450 градусов. Очистите яблоки, выньте сердцевину и разрежьте на восемь кубиков каждое. Добавьте сахар, лимонный сок, корицу и муку и мешайте. Выложите смесь на нижний слой пирога, сверху положите масло и кусочки верхнего слоя. Сбрызните молоком или водой с сахарным песком. Запекайте при 450 градусах в течение 15 минут, затем уменьшите температуру до 350 градусов и пеките еще 35 минут, пока верхняя корочка не станет золотистой, а начинка не начнет пузыриться и не станет коричневатой.

Черничный пирог

3 чашки черники 3/4 чашки сахарного песка 1 щепотка соли 2 столовых ложки муки сок 1 лимона 1 столовая ложка масла 1/4 чашки молока Нагрейте духовку до 400 градусов. Очистите ягоды от веточек и листиков. Перемешайте с сахаром, солью, мукой и лимонным соком и покройте нижний слой пирога на противне. Положите сверху масло и кусочки корочки. Сбрызните молоком и запекайте в течение 40 минут, пока корочка не станет золотисто-коричневой.

Шарлотка

1. 4 яйца взбить со стаканом сахара (я это миксером делаю), затем добавить туда же стакан муки и взбить до однородной массы. Затем небольшую форму смазать маргарином и выложить дно тонким слоем яблок (лучше кислых). Затем залить тестом и сверху еще накидать немного порезанных яблок. Если яблоки кислые, то можно еще сверху посыпать сахаром (по вкусу). Выпекать до готовности (минут эдак 15–20, я на глаз определяю) при температуре ~170 градусов.

2. Тесто: 3 яйца взбить с 1 стаканом песка, добавить стакан муки и 1/2 чайной ложки соды. Яблоки порежте на сковородку и залейте тестом. Киньте в духовку на 20–30 минут. Главное чтобы сырым не остался и не сгороел. В процессе на долго не вынимайте, а то тесто опуститься. Я обычно слегка нажимаю на корочку чтобы проверить жидко там под ней или нет.

"Французский пирог" (с яблоками)

Тесто: 5 ст.л. муки 4 ст.л. сахара 3 ст.л. молока 2 ст.л. подсолнечного масла(лучше рафинированного) 1 яйцо 1 ч.л. соды загасить уксусом Все это хорошо размешать, полученную массу выложить на смазанную форму. Сверху выложить протертые в крупную терку яблоки. Слой яблок должен быть несколько толще слоя теста. Ставишь форму в разогретую духовку. В это время взбиваешь 1 яйцо + 2 ст.л. сахара +2 ст.л. сметаны(можно заменить сливочным маслом,50 гр.). Через 15–20 мин. из духовки достаешь недопеченный пирог, заливаешь взбитым яйцом и ставишь допекать, минут на 15, ориентироваться на розовую корочку сверху. Недостатком является плохая "вытаскиеваемость" из формы

Омлет "Снега Ла Рошели"

"5 яиц, 60 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, ванилин, 150 г муки, сода на кончике ножа, цедра половины лимона, 3 ст.л. измельченного миндаля, 1 кг мороженого, 200 г сахара, 6 белков, соль, 3 ст.л. рома или коньяка. Сначала выпечь основу: растопить и охладить масло. Взбить в миске 5 яиц, 150 г сахарной пудры, ванилин и цедру. Затем ввести просеянную муку и соду, перемешать, добавить масло и измельченные орехи, и, снова смешав, выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Поставить в духовку на 10 минут с t=180, затем 15 минут при t=210. Приготовить сироп: вскипятить 100 г воды с 100 г сахара. Снять с огня, добавить 3 ст.л. рома или коньяка. Минут за 15 до подачи на стол, аккуратно вырезать внутреннюю часть бисквита, оставив бортики примерно 1,5 см толщиной. Выложить на блюдо, слегка смочить сиропом. Взбить белки. Духовку разогреть до максимальной температуры. На бисквитную основу выложить мороженое, а верх очень тщательно закрыть взбитыми белками, чтобы для горячего воздуха совсем не оставалось доступа к мороженому. Взбитые белки можно украсить

какими-либо узорами, сделав их вилкой или с помощью кондитерского мешка. Поставить омлет в очень горячую духовку на 3–5 минут, пока не зарумянятся белки. Когда омлет будет готов, облить его ромом, поджечь."

Рулет с яблочным повидлом

Размешать 150 г муки 125 г сливочного масла, сделать посредине углубление выпустить 2 желтка, положить щепотку соли, чай ную ложку дрожжей и сто ловую ложку сахара. Выме сить тесто, оставить на полчаса, затем раскатать тонким пластом, тонко смазать повидлом (3 столо вые ложки), свернуть рулетом и поставить в духовку Когда остынет, нарезать толстыми ломтями.

Рулет с маком

1. На 1 кг муки — 1 1/2 стак. молока, 5 яиц, 1 стак сахара, 100–125 г масла или маргарина, 1/2 ч.л. соли, 30 г свежих дрожжей (можно пакетик французских сухих). Для начинки — 300 г мака, 150 г меда, 3/4 стак. сахара. Начинка: мак высыпаем в кастрюлю, заливаем кипятком (а лучше молоком), плотно закрываем крышкой и даем постоять 30–40 минут. Затем аккуратно сливаем всю жидкость, слегка отжимаем и растираем мак в ступке (гораздо легче прокрутить его в мясорубке). Добавляем мед и сахар, подогреваем все на огне постоянно помешивая до растворения сахара. Тесто: в теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину порции муки и поставить опару. Когда опара увеличится в обьеме примерно в 2 раза, положить соль, яйца, сахар, размешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Затем прибавить растопленное масло или маргарин, вымесить тесто, чтобы отставало от стенок посуды. Слегка посыпать тесто мукой и поставить в теплое место для подьема. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 1 см, кладем на него начинку, разравниваем, сворачиваем тесто в трубку, перекладываем рулет на противень, смазанный маслом и ставим в теплое место для подьема, затем выпекаем в жаркой духовке примерно 30 минут.(Мне для всей этой операции не хватает ловкости рук, поэтому просто выливаю половину теста в противень, кладу начинку и заливаю тавшимся тестом). Испеченый и остывщий рулет поливаем глазурью: Растопить 50 г слив. масла, добавить 1/5 стак. молока, 3/4 стак. сах. песка, 2–3 ч.л. порошка какао — все прогреть постоянно помешивая до

растворения сахара. В горячем виде залить рулет. Предупреждаю: получается рулета много, поэтому смело можно уполовинить исходные продукты.

2. Из дрожжевого сдобного теста раскатывается пласт толщиной 5мм и шириной 40 см. Пласт смазывается растопленным, но не горячим сливочным маслом и на на него накладывается ровный слой начинки из мака. Затем пласт сворачивается в рулет и укладывается на смазанный маслом противень швом вниз. После расстойки в течение 30–40 минут смазать поверхность яйцом, наколоть во многих местах смоченной в яйце деревянной палочкой и выпекать 25–30 минут при температуре 200–220 градусов.

Ореховый рулет из французской кухни

6 яиц, 3/4 стакана сахара, 1 ст. л. разрыхлителя, 1 1/2 стакана измельченных орехов, 1 ч/л ванили, сах. пудра, 2 стакана сливок, 2 ст. ложки коньяку Противень размером 30 х 40 смаать маслом и положить в него пергамент (кальку), смазанный маслом. Яичные желтки растирать с сахаром до тех пор, пока яичная масса не станет белой и не увеличится в объеме примерно в 3 раза. Орехи посыпать разрыхлителем, размешать и высыпать в яичную массу вместе с ванильным сахаром. Яичные белки взбить, чтобы образовалась воздушная пена (но не сухая) и смешать с яично-ореховой массой. Смесь вылить на противень и разровнять. Поставить в предварительно довольно хорошо нагретую духовку (180) на 15 минут примерно. ПЕРЕДЕРЖИВАТЬ НЕЛЬЗЯ.Вынуть из духовки, накрыть влажным полотенцем и полностью остудить. Расстелить на столе чистый лист пергамента размером чуть больше пирога и посыпать его пудрой. Вытряхнуть пирог и осторожно отделить пергамент, который расстилался в противне. Взбить сливки, добавить коньяк. Обмазать поверхность пирога кремом и скатать в рулет, поднимая края с помощью пергамента. Случайно возникшие трещины заполняем взбитыми сливками.

Начинка из мака

1. Перед приготовлением мак всегда замачивают (в кипятке на 30–40 мин.)это если готовить, напр., торт или рулет с маком. Получается классная начинка, если мак замочить т. о., затем воду слить, мак чуть отжать и стереть его в миске, постепенно добавляя мед и сахар до получения густой массы типа повидла. 2.

мака всыпать в латку и залить кипятком, который сразу же слить. Затем к маку влить молоко (чуть больше, чем просто для смачивания), положить по 1 ст л меда и масла и потушить на маленьком огне до выпаривания молока, оставить остывать. Мак разбухнет и будет мягким и ароматным. Мед можно заменить сахаром.

From: Eugenia Dolotova 2:5030/397.80 3. На 5 ст. ложек мака берется 4 ст. ложки сах. песка и одно сырое яйцо. Мак промывается в холодной воде до исчезновения песка, затем засыпается в кипящую воду и после того, как вода с маком закипит, выливается на частое сито или марлю для стекания воды. Подсушенный мак нужно истолочь в ступке или пропустить через мясорубку с частой решеткой (я использую для этого кофемолку), затем добавить сахар и сырое яйцо и все хорошо перемешать.

4. На 6 ст. ложек мака берется 3 ст. ложки меда. Мак промывается в холодной воде до исчезновения песка, откидывается на марлю и кладется в кастрюлю. Добавляем мед и варим 5–8 минут, помешивая. Затем начинка охлаждается и используется по назначению.

Торты

Скоростной торт

500 г овсяного печенья 200 г сливочного масла полчашки сахарного песка 500 мл молока или сливок 2 яйца 1.5 стакана кофе Немного измельченных орехов, любых, но мне больше всего нравятся грецкие, с кожицей и вымоченные в коньяке с сахаром. Во-первых готовится кофе. Обычный, без сахара. Нужно, чтобы он остыл. Если нормальный кофе, то вкус почувствуется, а так — непонятно что, но вкусно. И еще коньячку можно добавить. Пока он остывает, готовится крем. Яйца растереть с сахаром, добавить молоко или сливки. Все это непрерывно перемешивается на водяной бане (для любителей риска и особо нетерпеливых можно и на маленьком огне, но тогда — внимание и еще раз внимание!) до загустения (примерно, как сметана не очень густая или густой клейстер, трудно это описать). Ни в коем случае не кипятить, если на огне. Слегка остудить. Ввести рамягченное, но не растопленное сливочное масло. Тщательно растереть и взбивать, пока крем не увеличится в объеме раза в полтора (чем больше, тем лучше) и не побелеет. В крем можно добавить 2 ст ложки кофе. Взять большое блюдо (я обычно беру такое, чтобы на него спокойно влезало 7 печений старого образца, тогда их как раз на 3 слоя хватало) и обмакивая в кофе (обмакнуть полностью и сразу вынуть, стряхнуть капельку), положить первый слой печенья. Если есть лом (нет, не этот, который из железа), уложить его в пустые места, уже не обмакивая в кофе. Смазать первым слоем крема и посыпать орешками. Повторять операцию… Ну дальше — понятно всячески украсить с боков и сверху. Оставить в прохладном месте (не в холодильнике — в нем вся пышность пропадет) часиков на 3–6.Есть. В качестве пропитки и крема можно использовать все, что угодно.

Скорострельный торт

Для теста необходимо: 200 г маргарина, 1 яйцо, стакан сахара, 3 стакана муки, 1 чайная ложка соды, погашенная уксусом. Для начинки можно взять любое кисло-сладкое повидло или не очень жидкое варенье (смородина, яблоки, сливы, абрикосы), можно со свежими яблоками. Теперь собственно сам

процесс. Режем маргарин на кусочки и ставим в какой-нибудь посудине ненадолго на огонь, чтобы растаял, при этом не забывая помешивать. Сняв с огня, добавляем стакан сахара, затем яйцо, муку и соду. Вымешиваем тесто. Тесто не должно быть эластичным, а хотя бы немного напоминать рассыпчатое (в процессе приготовления сразу будет ясно, словами трудно передать). Смазываем противень жиром и выкладываем на него половину теста слоем где-то в 1 см, скалкой раскатывать не надо, а просто ручками разровнять. Смазываем повидлом, а затем выкладываем поверх оставшееся тесто. Некоторые предпочитают натирать его на терке прямо над нижним слоем, я же просто "крошу" тесто поверх начинки. Получается такая неровная поверхность, сквозь которую проглядывает начинка. Ставим в духовку минут на 15–20, не в очень горячую, а то сгорит за 2 минуты. Когда хорошо и равномерно подрумянится готов. Снимать надо остывшим или коль невтерпеж, разрезать на противне на куски и аккуратно снять. Приятного аппетита.

Тортик

Для теста: 1 ст. сахара 1 ст.л. маргарина 1 ст. сметаны 1 ч.л. соды 1 ст.л. водки 3 ст. муки Замесить тесто, разделить на две части, в одну добавить 1 ст.л. какао. Каждую часть разделить на три. Испечь 6 коржей. Для крема: 1/2 л сметаны 1 ст. сахара Сметану охладить, взбить миксером. Продолжая взбивать, добавить сахар. Остывшие коржи намазать кремом. Верхний корж вместо крема покрыть глазурью. Для глазури: 1 ст.л. какао 1 ст.л. муки 1/2 ст. сахара 5 ст.л. молока 50 г масла Какао + мука + сахар + молоко смешать, помешивая довести до кипения. В теплую глазурь добавить масло. По мере остывания глазурь густеет, чем больше муки — тем гуще глазурь. На торт ее намазывать, когда немного загустеет.

Торт "Сладкоежка"

Влить в миску 1 стак. сметаны, всыпать 1 стак. сахара, 30гр слив. размягченного масла, все перемешать.+ 3стак. муки, замесить не очень крутое тесто, разделить его на 4 или 6 частей, из каждой части раскатать круг по форме сковороды, на которой будете печь. сковороду жиром не смазывать. Выпекать, переворачивая, 5–7 мин. на газовой конфорке или плите. остудить, промазать кремом и посыпать крошками, поставить в

холодильник. Примечание: перед тем, как добавлять муку в массу добавить 1 ч. л. соды, погашенной в уксусе. Крем: 250гр. масла, 1 ст. л. сахара размять, 1/2 банки сгущеного молока.

Торт "Мишка на севере"

Тесто: 1.5 банки сметаны, 1.5 стакан сахара, 0.5 ч. л. соды, 1 ст. л. уксуса, 3 ст. муки Замесить, разделить на 2, раскатать и печь 4 коржа. В 1-ом ложка какао. Крем: 1.5 ст. сметаны, 1.5 стакана сахара взбить и смазать 2 коржа. Начинать мазать с темного, верхний смазать глазурью. Глазурь: 1.5 ст. сахара смешать с 3 ч.л. какао, добавить 4 ст.л. молока и варить 20–30 мин. на медленном огне. В конце варки добавить сливочное масло. Смазать торт.

Торт с орехами

200 гр сметаны, 2 яйца, 1 стак. сахара, 1/2 ст муки, 1/2 банки сгущенки, какао, соды, погаш. в уксусе, Все тщательно перемешать и поставить тесто в духовку на 50 мин. на небольшой огонь Крем: 200гр слив. масла, 1/2 банки сгущенки, все хорошо растереть, добавить измельченных орехов. Остывшую лепешку разрезать на 2 равных пласта и промазать кремом с орехами. Готовый торт обязательно выдержать в холодном месте 1 день.

Торт ореховый с шоколадным кремом

9 яиц, 2 стол. ложки воды, 1 ст. ложка сахара, 10 ст. ложек толченых орехов, 4 ст. ложки толченых сухарей. Приготовить тесто и выпекать в форме, когда торт остынет, разрезать ножом на 2 половины, пропитать сиропом. Сироп: 1/2 стак. сахара растворить в 1/2 стакана горячей воды, охладить, добавить 2–3 ст. ложки водки, смазать обе половинки, а потом верх и края, украсить. Крем: 1 банка сгущ. молока, 200 г слив. масла, 5-6ч.л. какао.

Торт "Северный"

Вылить в блюдо сгущенное молоко, 2 яйца, соду, соль. Тщательно размешать, постепенно всыпая крахмал, перелить в

сковороду, заполнив ее не более чем на 1/3 и выпекать в духовке. На 1 банку сгущенного молока — 2 яйца, 1 ст.л. крахмала, 1/3 ч.л. соды, щепотка соли.

Торт "Наташа"

1-ый сочень: 0.5 стак. сахара, 0.5 стак. сметаны, 0.5 стак. муки, 1 яйцо, 1 ч. л. крахмала, 0.5 ч. л. гашеной соды. 2-ой сочень: все тоже и 0.5 стак. мака. 3-ий сочень: все то же и 0.5 стак. ореха. Крем: 200 гр масла, 1 банка сгущенки. Верхний корж посыпать орехом.

Торт "Маша"

Замесить жидкое тесто из 1 банки сгущенного молока, 2ООг сливочного масла, 1 стак. муки, 2 яиц, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом. Выпечь 3 коржа, переложить кремом. Крем: О,5 литра сметаны взбить с 1 яйцом, сахаром(по вкусу) добавить в полученную массу поджаренные измельченные грецкие орехи.

Торт "Жозефина"

Тесто 1 коржа: 1 яйцо, 1 стак. сахара, 1 стак. сметаны, 1/2 ч. л. гашеной соды, 1.5 стak. муки. все взбить, смазать форму и выпекать. Разрезать на 2 части. 2 корж: то же самое + 2 ч.л. какао, топленое масло, месят крутое тесто.

Торт "Шоколадный

4 желтка растереть с 1/2 стак. сахара добела, смешать 200гр слив. масла, всыпать 2–2.5 ст. муки, замесить тесто, оно должно быть мягким. Разделить тесто на 3 части толщиной 0.5 см и испечь. Затем 4 белка взбить в густую пену с 0.5 ст. сах. песку и смешать с 1 стак. мелко истолченных орехов. Начинку разделить на 2 ч. и смазать ею оба коржа. 3-й корж сверху покрыть шоколадным кремом. Крем: банка сгущ. молока, 200гр слив. масла, 2 ч.л. какао.

Торт "Юбилейный"

Желтки растереть с 1стаканом сахара и мягким слив. маслом, солью, добавить погашенную соду, всыпать муку и замесить лепешки Выпекать при 180–200 град. Остывшие лепешки промазать кремом, посыпать орехами. Крем: яичный желтки взбить с 1/2стаканом сахара и вареньем (лучше клюква или смородина). Тесто: 4 яйца, 1.5 стакан сахара, 300гр слив. масла, 1/2 ч. ложки соды, соль, 1/2 ч. ложки уксуса, 300гр варенья, 2 стак. муки и 200 гр орехов.

Торт "Праздничный"

4 желтка растереть с 1/2 стакана сахара добела, смешать с 200 г куском слив. масла, всыпать 2–2.5 стак. муки, замесить мягкое тесто, разделить на 3 части, раскатать в пласты толщиной в 0.5 см и испечь 3 коржа. 4 белка взбить в густую пену с 1/2 стак. сахара, добавить толченые орехи и цедру 1 лимона. Начинку разделить на 6 частей и смазать ею 2 коржа, 3-й корж сверху смазать шоколадным кремом. Крем: 500гр масла, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки молока, 1/2 плитки шоколада варить в кастрюльке на небольшом огне, все время помешивая до загустения массы. Сверху торт украсить целыми ядрами орехов, цукатов и кусочками шоколада. Белки перед взбиванием следует охладить, взбивать их перед самым использованием.

Торт "Слоеный"

2 яичных желтка растереть с сахаром, размягченным маргарином, добавить растительное масло, гашеную соду, всыпать муку и замесить тесто. Оно должно быть плотным и хорошо раскатываться на доске. Тесто: 200гр маргарина, 1стак. сахара, 2 ст.л. растительного масла, 3/4 стак. сметаны, 3стак. муки, 1/2 ч.л. соли, 1/2 ч.л. уксуса. Крем: 2 яичных желтка, 1 стак. сахара, 2ст.л. муки, 2 стак. молока, 200 гр. слив. масла, ванилин.

Торт "Пушинка"

Тесто: в большой кастрюле взбить 3 яйца и 1 стак. сахара, добавить 4 ч.л. меда и 1 ч.л. гашеной соды. Размешать на медленном огне до растворения сахара и меда. Взбить в пену. Кипятить в течение 2 мин до увеличения об'ема пены, постоянно

перемешивая, чуть остудить, добавить муку около 1.5 стак. размешать до густоты сметаны. Выкладывать на промасленную кальку, растянуть на сковороде руками, смазанными маслом, в тонкие коржи. Выпекать 6–7 коржей на медленном огне в течение 3-5мин. Кальку снимать с теплого коржа. Крем: 800гр сметаны откинуть через слой марли на друшлаг, поставить в холодильник на кастрюлю со слоем крупной соли на дне на сутки. Откинутую сметану взбить с одним стаканом сахара.

Торт из сливок

Сливки взбить в крепкую пену, сахар растереть до исчезновения кристалликов с желтками, смешать со взбитыми сливками, всыпать ванилин, постепенно добавлять муку. Все промешать до однородной массы. Готовое тесто осторожно переложить в форму с низкими боками, смазанную жиром и обсыпать крошкой из пшеничных сухарей. Печь 25–30 мин при 200–220 град. После охлаждения торт вынуть их формы и слегка посыпать сах. пудрой. Для 1 кг торта — 200 г муки, сахара, 500 г густых сливок, 6 яиц, 500 г пшеничных сухарей, 25 г слив. масла для смазывания сах пудры при обсыпке. Варенье по вкусу.

Торт "Сюрприз"

1. На овальное металлическое блюдо полжить кусочки бисквита толщиной 1–1.5 см, сверху — слой слив. мороженого или пломбир, затем консервированные фрукты. Их также покрыть мороженым. Все покрыть бисквитом, а на него выпускать из бумажного пакета белки взбитые с сах. пудрой. Торт поставить в сильно разогретую духовку и печь 2 мин. до темно-золотистого цвета, перед подачей сложить вокруг торта кусочки сахара, смоченные в коньяке и поджечь, внести, погасив свет.

2. Выпекают обычный бисквит, кладут его на металлическое блюдо (лучше мельхиоровое) на бисквит помещают консервированные фрукты или нарезанные апельсины, затем бруски мороженого, сверху закрывают эти бруски снова консервированными фруктами или нарезанными апельсинами и заливают сверху все взбитыми белками с сахарной пудрой. Затем запекают (прямо на блюде) в жарочном шкафу (при очень большой температуре примерно 260–28 °С) несколько минут. При подаче по краям блюда раскладывают небольшие кусочки сахара, пропитанного коньяком и их поджигают.

Торт "Аленушка"

1 ст. сметаны, 1/2 банки сгущ. молока, 3 яйца, 1.5 ст муки, 1 стак. сахара, сода, гашеная в уксусе. все перемешать, выложить в форму, смазанную жиром, запечь в духовке. Крем: 200гр слив. масла, 0.5 банки сгущ. молока. Все взбить.

Торт "Королевский"

Крем: 6 белков взбить в пену с 3/4 ст. сахара, влить 1ст. сока из варенья, все вымешать и помазать коржи, а потом растереть 5 корж и обсыпать торт сверху. Тесто: 6 желт. растереть с 3/4ст. сахара,200 г масла, 1/4 ч.л. соды, 2.5 ст. муки, замесить тесто, разделить на 5частей и испечь на пергаментной бумаге. Торт вкуснее на 2 день.

Торт "Дайнава"

Взбить белки, постепенно добавляя сахар до образования устойчивой пены. Измельченные орехи смешать с сах. пудрой, просеянной мукой и взбитыми белками. Из приготовленного теста выпечь 3 одинаковых лепешки, промазать кремом, залить глазурью, приготовленной из шоколада на растопленном кондитерском жире, украсить декоративными элементами из сах. массы Крем: в яичные желтки, растертые с сахаром, влить тонкой струйкой горячее молоко, непрерывно помешивая, охладить до 18–20 град, влить в размягченное слив. масло, добавить какао и коньяк. Яичные белки 17 шт., 2 ст сахара, 300 г пудры, 25 г муки, 300 г слив. масла, желтки 2 шт, 1/2 ст молока, 20 г какао, 200 г шоколада, 20 г коньяку, жир и стак. орехов.

Торт "Руслан"

500 гр сметаны, 500 гр сахара, 100 гр слив. масла, 0.5 ч.л. соды, 5 ст. л. муки. Сахар растереть с маслом, добавить сметану и хорошо размешать, разделить на 2 части. Одну оставить для крема, поставить в холод, в другую всыпать муку, добавить соду. Тесто должно быть как на густые оладьи. Сковородку густо смазать маслом, выпечь 4 коржа. Один из них чуть боьше подрумянить для крошки. Кремом из холдильника промазать остальные 3 коржа и поло жить один на другой. Верхний корж намазать сверху, 4-й корж раскрошить и посыпать им торт. Готовый торт поставить на 10 час. в холодильник.

Торт "Анечка"

Масло и мед растопить, добавить сметану, сахар, яйцо-взбить положить соль, 0.5 ч.л. соды, орехи, муку. Тесто разделить на 3 части, испеченные коржи смазать кремом, сверху посыпать крошками и орехами. На 2.5 стакана муки 2 ст.л. меда, 3 ст.л. сметаны 1 ст. сахара, 1 яйцо, 100 г масла, 300 г орехов, сода, соль.

Торт "Пища богов"

Крем: 1 б. сгущ. молока, 200гр слив. масла, 3 ч.л. какао. 2 яйца растереть с 1 стак. сахара, 0.5 стак. сметаны, 0.5 стак. измельченных орехов, 2 ст. муки, 0.5 ч.л. соды. Смешать все, выложить в глубокую сковородку и выпекать 35–40 мин. Через 4-5час. разрезать на 2части, нижнюю часть тоньше. Верхнюю часть размять на крошки, низ покрыть кремом и посыпать 1/3частью крошек, чуть придавить, покрыть кремом и т. д. Поставить в холод.

Торт "Мишка"

Масло растереть с сахаром, добавить сметану и опять растереть, добавить 1 ч. л. соды, 1 ст. ложку уксуса, смешать, добавить 3 ст. муки, замесить тесто, разделить тесто на 2 части и в 1 добавить какао, все разделить на 6 коржей и испечь. Тесто: 1ст.л. сливочного масла, 1 стак. сахара, 1 ст. сметаны, сода, уксус, 3 ст муки, 3 ч. ложки какао. Крем: 1.5 стак. сметаны, 1стак. сахара, пачка ванилина, взбить и поставить в холод. Затем смазать коржи, кроме верхнего, поставить для пропитки в холод. Коржи чередовать темные и светлые. Глазурь: 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сахара, растереть, добавить 50гр мягкого сливочного масла и снова хорошо растереть, добавить 3 ч. ложки какао, поставить на огонь, довести ло кипения, чтобы растаял сахар. Помешивая остудить, залить верх и бока.

Торт "Лакомка"

Тесто:1ст. грецких орехов нарезать, 100гр меда, 3 яйца, 1/2 стак. сахара, 1/2 ст. муки, 1 ч.л. погашеной соды, 1 ч.л. воды. Мед растопить, взбить яйца с сахаром, влить мед, орехи, соду, муку. Испечь 3 коржа до коричневого цвета. За сутки перед подачей на стол смазать сметанным кремом. Крем: 4 банки сметаны, 1ст. сахара. Украсить орехами.

Торт с ягодами

1 банка майонеза, 2 стак. сахара, 3 яйца, 100 гр. сметаны, 1/2 ч.л. слив. масла, 1/2 ч.л. соды, 1/2 стак. муки. Растереть 3 желтка с 1 ст. сахара, добавить майонез, сметану, все хорошо размешать, соду всыпать и соединить с полученной массой. Глубокую сковородку смазать маслом, посыпать мукой, выложить в нее тесто. Печь при средней температуре до слегка золотистого цвета, вынуть, сверху положить ягоды из какого-нибудь варенья, залить взбитыми с 1 стак. сахара белками. Взбивать белки охлажденными. Допечь все на слабом огне до появления на белках золотистой корочки и их подсыхания. На куски нарезать на сковороде.

Торт "Чародейка"

Тесто 1: 2 белка, 1 стак. сахара, сок 1 лимона взбить в пену, постепенно добавляя сахар. Тесто 2: 2 желтка, 200гр сметаны, 0.5 банки сгущенки, 0.5 ч. л. негашеной соды. Добавляя муку, взбить до густоты сметаны. Выпекать два коржа, на 1 корж смешивать по 1/2 теста 1 и 2 (смешивать непосредственно перед выпечкой. Выпекать на среднем огне в течение 40 мин. Крем: 0.5 банки сгущенки, 200гр слив. масла, 0.5 стакана жаренных орехов.

Торт "Весенний"

Круглый, 3-х слойный торт с кремом. Взять 3 яйца, отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром, а белки взбить с таким же количеством сахара. взбитые желтки и белки соединить, добавить муку и растопленное масло, замесить тесто. Готовое тесто выложить в круглую форму и испечь. Лепешку остудить, разрезать вдоль на 4 равные части, на каждую ровным слоем положить крем, боковые стороны обсыпать крошками, орехами. Приготовить фруктовое желе, как только оно начнет застывать, им надо залить торт сверху. Тесто: 170 гр. муки, 30гр крахмала, 300гр сливочного масла 300 гр. сахара, 1.5 ст. молока, 5 яиц, немного консервированных фруктов и орехов.

Торт "Отелло"

Тесто: 2 яйца, 1 стак. сметаны, 1 стак. муки, 1 стак. варренья,

0.75 стак. сахара перемешать и выпечь два коржа. Крем: 1 ч. л. соды, растворить в сметане, добавить 150 гр сливочного масла, сахар, какао.

Торт "Смородиновый"

1 ст. л. сахара растереть с 3 яйцами, добавить 1 ст. л. кефира, 1 ст. л. протертой смородины, 3 ч. л. соды (негашеной), можно ванилин. Все перемешать с 2-мя стак. муки. Выпечь 2 коржа. Остудить и разрезать пополам, промазав сметанным кремом. Крем: 400 гр сметаны, 1 стак. сахара.

Торт "Девичий"

Замесить на 1–2 стакана муки тесто густоты сметаны, испечь 3 коржа. В один из них добавить 1-2ч.л. какао. Торт смазать кремом. Тесто: 3 яйца, 1 стакан сахара, слегка взбить, добавить 1/2 банки сгущ. молока, 1 банку майонеза, 1 ч. ложку гашеной соды. Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, 1 лимон пропустить через мясорубку с корочкой, орехи.

Торт "Дамские пальчики"

Тесто: Поставить на огонь 1.5 стак. воды и добавить 150гр слив. масла (маргарина). Когда смесь закипит всыпать 1.5 стакан муки, помешивая. Тесто остудить, вбить поочередно 6 яиц. На противень, смазанный маслом ложить продолговатыми колбасками. Крем: взбить 2 стакана холодной сметаны и 1 стак. сахара. Испеченные "пальчики" обмакнуть в крем и сложить на блюдо поленницей. Сверху посыпать какао или тертым шоколадом.

Торт "Лимонный аромат"

Тесто: 1 стак. сахара, 4 яйца, 2 ст. л. топленого масла, 2 стак. сметаны, 3 ст. л. цедры, 1,5 ч. л. соды, 2 стак. муки. Крем: 1ООг сливочного ириса залить 3 ст. л. молока и растворить на огне при помешивании. Цедра: Свежие лимонные или апельсиновые корочки прокрутить на мясорубке и засыпать сахаром.

Торт с фруктами

Тесто: 250 г песочного печенья, 125 г сливочного масла, 3яйца 1 стак. сахара, 1 стак. муки, несколько яблок (груш, персиков, крупных слив). Масло разогреть на маленьком квадратном противне и печенье плотно уложить на дно. Фрукты очистить от кожуры, удалить семенную часть, нарезать не очень тонкими дольками и покрыть ими печенье. В отдельной посуде смешать муку с сахаром (чтобы не было комков), добавить яйца и хорошо взбить вилкой. Эту смесь вы- ложить на фрукты. Печь в духовке при температуре 180–220 гр., пока масса хорошо не пропечется.

Торт 1

Маргарин растопить с медом. 2 яйца взбить с сахаром, положить гашеную соду, муку. Тесто разделить на 3 части и испечь. Охлажденные коржи смазать взбитой смесью. ТЕСТО: 1 пачка маргарина, 1 ст.л. меда, 2 яйца, 1 ст. сахара, сода, 2 ст. муки. КРЕМ: 1 банка сметаны, 1 ст. сахара.

Торт 2

1 стак. сметаны, 1 стак. сахара, 3 яйца, 1/2 ч. ложка соды, немного соли, изюма, 2.5 стакана муки. Выпекать в духовке.

Торт 3

3 яйца, 1 стак. сахара взбить с 0.5 банки сгущен. молока, 1 банкой сметаны, чуть соли, 1 ч. ложка гашеной соды, 2 стакана муки. Разогреть сковороду, смазать маргарином, выложить половину теста и выпекать. В оставшееся тесто добавить 1–3 ч. ложки какао. Остывшие коржи разрезать пополам. Крем: 250гр масла, 1 стак. сахара размять, добавить 0.5 банки сгущ. молока, 1 яйцо.

Торт 4

2 ложки крахмала, 2 ложки муки, 2 яйца, 100гр. слив. масла, 1 банка сгущ. молока, соль и сода по вкусу. Все перемешать.

Выпекать в духовке. Сверху полить растопленным шоколадом.

Торт "Пикантный"

Тесто: 1 стак. сметаны,1 стак. сахара, 1 яйцо, 1 ст.л. сливочного масла или маргарина,0.5 ч.л. соды, щепетка соли, муки столько, чтобы тесто было не очень густое. Разделить тесто на 7-8частей. Каждую раскатать, смазать начинкой, завернуть рулетом, выпекать. Горячий рулет разрезать кусочками по 3–4 см, которые вертикально поставить в кастрюлю или миску с прямыми стенками, залить все слои сметанным кремом. Верхний слой не мазать. Оставить на ночь для пропитки. Начинка: 500 гр чернослива отварить, удалить кости, провернуть через мясорубку. Крем: 800 гр сметаны,1.5 стак. сахара.

Торт "Белочка"

Тесто: 1 яйцо, 0.5 стак. сахара, 0.5 пачки сливочного маргарина порубленного ножом, 200 гр сметаны, 0.5 ч. л. соды, мука до вязкости пельменного теста. Тесто натереть на крупной терке, высыпать на лист и выпекать до готовности. Крошки должны подрумяниться. 300гр грецкого ореха очистить, порубить ножом. Сварить 2 часа 1 банку сгущеного молока. Крошки высыпать в большое блюдо добавить 200гр слив. масла, сгущ. молоко, рубленные орехи. Все перемешать, придать форму, охлаждать 1.5–2 часа.

Торт "Полночь"

Взбить 3 яйца со стаканом сахара, добавить 250 г. сметаны, 1,5 ст. муки, ваниль. Тщательно замесить тесто. На дно небольшой глубокой сковороды положить промаслянную бумагу и вылить на нее половину теста. В оставшееся тесто добавить 3 ч.л. какао и вылить в другую сковороду. Оба коржа выпекать в нагретой заранее духовке на одном противне при температуре 200–220 градусов в течении 35–40 минут. В первые 15 минут не открывать духовку. КРЕМ: 200 г. сливочного масла, 8 полных ст.л. сахара, 2 яйца. Все хорошо взбить. Разрезать каждый корж на 2 части. Собрать торт, чередуя темные и светлые коржи и промазать их кремом. Сверху покрыть торт глазурью. Бока смазать кремом. ГЛАЗУРЬ: 2 белка взбить со стаканом сахара.

Торт "Саша"

2 ст. муки, 150 г. сливочного масла или маргарина, 3 ст.л. сахара порубить до однородной массы, добавить 2 яйца и замесить тесто, выложить на сковоруду, сделать из теста бортик и уложить в полученую форму предварительно очищенные яблоки с вырезанной сердцевиной (высота бортика и яблок около 4 см.). Сверху залить желе чуть ниже бортика. Выпекать в духовке при температуре 200 градусов. ЖЕЛЕ: 3/4 ст. сахара, 200 г. сметаны, 100 г. шоколада, 2 желка, 1 ст.л. желатина (замочить предварительно в холодной воде до увеличения в 2 раза), подогреть с небольшим колличеством воды до полного растворения. Все смешать до однородной массы.

Торт 'Картошка'

600 гр сливочного масла, 600 гр ванильных (желательно) сухарей, 2 стакана сахара, 2 сырых яйца, гр 100 одки или коньяка, какао-порошок. апитки, естественно, должны быть качественными. Масло сначала отогреваем при комнатной температуре, пока мягким не станет, для ускорения процесса можно порезать на кусочки. Как оно согрелось, добавляем сахар (не весь), размешиваем (на протяжении всего процесса приготовления только руками), потом желтки, потом взбитые с оставшимся сахаром белки, потом постепенно сухари. Когда все тщательно перемешано, добавляем какао, только немного. Далее делаем лепешку размером с торт, аккуратно обваливаем в какао-порошке (как бы картофельная кожура) и украшаем, как Бог на душу положит. Если покажется мало — дозу можно пропорционально увеличить. А если еще орешки грецкие добавить и печенье калорийное (только не сухое!), разломав все предварительно на мелкие кусочки (через мясорубку не так вкусно — не чувствуется вся прелесть продукта), то вообще пальчики оближешь!

Морковный торт

1. 2 ст. моркови, натертой на терке,200 г маргарина, 1 ст. сахара, 2 яйца, мука, 0.5 ч ложки гашеной соды

2. 3 яйца,1ст. сахара,1ст. тертой моркови,1 ч л гашеной соды,1 ст. муки, Выпекать 2 коржа, разрезать их пополам, смазать сметаной, взбитой с сахаром.

Муравейник

1. Крем: 1 банку сгущенки варить 2 часа (охладить), взбить с 300 г сливочного масла. Тесто: 3,5 ст. муки, 200 г маргарина, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. сах. песка, 1 чайная ложка гашеной соды. Тесто пропустить через мясорубку на противень (придерживая рукой, чтобы равномерно распределялось). Печь на медленном огне. Охладить, наломать на мелкие кусочки и смешать с кремом. Выложить на тарелку, придать форму и украсить по вкусу. Мы обычно украшаем шоколадом. Делать надо заранее, чтоб успел хорошенько пропитаться. Варишь 2часа сгущенку в нее можно масла сливочного добавить, это что бы не был сухим. Я масло не добавляю. Просто торт должен ночь провести в холодильнике, кремом пропитаться. А смешать, это значит, когда ты тесто через мясорубку на противинь (на спагетти похоже), потом испечешь, получится как песочное печенье (или что то около того). Ты эти "спагетти" ручками крошишь на "вермишель" где то 1 см или даже короче. Получилась куча. В эту кучу крем. Мешается он туго, он должен соединить все кусочки в "муравейник". А дальше он пропитывается. Хочу добавить, что муравейник получается красивым, если его после перемешивания переложить в чашку и утрамбовать. Только нельзя оставлять в той же посуде, где перемешивали — иначе его не вытащить потом. Ставим на холод. После того, как застынет, опускаем посуду в теплую воду и легонечко ножом выковыриваем муравейник из чашки. Получается очень ровная кучка. Сверху можно украсить грецкими орехами и посыпать маком. Вид настоящего муравейника. Однако самый отпадный вкус получается, если в крем добавить мелко растертый жареный арахис.

2. 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана молока, пачка маргарина, 2 стакана муки, 1 ч.л. соды погасить уксусом, замесить тесто и поставить на 1 час в холодильник. Достать тесто, добавить 2 стакана муки, а остальное смотри выше. Но еще добавляю 1 стакан мелко порезанных орехов.

Муравьиная горка

Продукты: 1яйцо, 0.5ст. сахара, 200 г масла, соль, немного соды, мука. Тесто готовится как на пельмени. Готовое тесто протереть на терке и сразу выложить тонким слоем на лист и выпечь до золотистого цвета. Выложить горкой на тарелку, перемешав со сгущенным молоком. Как украшение посыпать маком.

Торт с клубникой

Тесто: 6 яиц,1 ст. сахара, 1.25 ст. муки. Крем: 0.5 кг мороженной клубники, 1.5 ст. сахара, 300 гр. масла Яйца положить на 30 мин в морозилку, затем взбить с сахаром, добавить муку, взбить до состояния густой сметаны.(Можно добавить чуть-чуть соды). Тесто вылить в форму обсыпаную панировачными сухарями. Выпекать 40–45 мин. при t=180 гр. Вытащить корж, дать остыть. Аккуратно срезать верх, вычистить внутренности коржа, оставив только бортики. Размороженную клубнику растереть с сахаром, добавить растопленное масло и тоже растереть, добавить вытащенное содержимое коржа и растирать до получения однородной розовой массы. Обмазать крышку, негусто, кремом. Положить оставшийся крем в корж, накрать крышкой и поставить в холодильник.

Торт 'Шурочка'

4 желтка,120 г. сахара,30 г. какао,90 г. изюма,90 г. молотых орехов,7 белков, а для крема 3 желтка,130 г. сахарной пудры,30 г. какао и 200 г. масла. Надо взбить желтки с сахаром в пену,добавить какао, изюм, орехи, отдельно взбить белки и добавить их в массу.Из полученной гадости испеки 2 коржа. Чтобы сделать крем, надо смешать желтки с пудрой(сахарной:))и добавить какао, потом взбить масло миксером

Торт с вишней 'Айзберг'

Замесить тесто из 250 г маргарина + 1 ст. муки + 1 ст. сметаны. Поставить на 6–8 часов в холодильник. Тесто разделить на 21 часть. Каждую тонко раскатать, положить вишни, свернуть трубочкой и — в духовку. Вишни подойдут свежие + сахар + сухари или консерв. в собственном соку. Остывшие трубочки сложить горкой слоями по 6, 5, 4, 3, 2, 1-й трубочке, каждый слой смазывая кремом. Для крема взбить 1/2 л сметаны + 1 ст. сахара. Для полного кайфа сверху эту горку я поливаю шоколадной глазурью.

Медовый торт

1. 250 г меда развести в полстакане воды, влить 1 ст

подсолнечного масла, добавить грецкие орехи, изюм, цукаты чайную ложку какао, 4 зерна гвоздики, чайную ложку соды Замесить некрутое тесто. Раскатать тесто до толщины 2 см положить на смазанный маслом противень Покрыть торт белковой глазурью.

2. 1 яйцо 100 г меда 0.5 стак. сахара 100 г маргарина 1 ч.л. соды гашеной в 1 ст.л. уксуса 3 ст. муки чуть соли Яйцо растереть с сахаром, добавляя растопленный маргарин, мед и все прочее. Можно (и хорошо) добавлять цедру лимона (апельсина). Тесто не должно быть слишком крутым, но должно отставать от рук. Скатываем из него колобки, суем в холодильник и достаем по мере освобождения листов в духовке. Лист, естественно, смазываем. Тесто это раскатываться не будет, так что раскладываю на лист и укладываю руками до нужной тольщины (4–5 мм). Печется быстро и снимается легко, когда остынет. Прослаивается попеременно кислым вареньем и кремом, украшается по желанию. После прослойки крайне желательно подержать в холодильнике хотя бы несколько часов для пропитки.

3. Тесто готовится на пару. То есть в кастрюлю с кипящей водой ставится поменьше. 50 г маргарина (можно масла, только не "Анкор", лучше русское) размягчается, добавить 1 стакан сах. песка, 2 яйца, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложку соды. Перемешивать до однородной массы 2 минуты. На столе посыпать муки, вывалить на стол массу и замесить крутое тесто (не настолько крутое как камень, но чтоб было податливо в руках и шарик из теста на столе с течением времени не терял форму). Этот шарик разделить на 6–8 частей (по кол-ву коржей) и, скатав столько же шариков, положить в холодильник на блюде на 10–15 мин. За это время (или в это время) заняться приготовлением крема. 200 г масла взбить очень хорошо, добавить 0,5 банки сгущеного молока и довзбить крем. Из шариков раскатать тонкое тесто и в виде такой лепешки выпекать на противне в духовке на слабом огне. Из выпеченной _теплой_ лепешки вырезать круг или квадрат или овал или еще какую-нибудь форму торта (можно сделать или один большой круглый, или два маленьких квадратных, или средний, на вашу фантазию полагайтесь) и положите на стол или блюдо остывать, помните, что остывшее тесто легко ломается. Коржи остыли, крем готов, сформируем торт. На нижний корж кладется сливочный крем, на следующий тоже сливочный, но я кладу желе из красной смородины (вкус у торта получается кисло-сладким, а любители сладкого могут использовать только слив. крем), на верхний корж и бока — обязательно слив. крем. А из остатков теста после вырезания формы настрогать крошку и посыпать сверху торта. На этом я украшать торт заканчиваю, но

вы можете сделать разноцветные украшения из сливочного крема. Торт оставляется на столе для того, чтобы хрустящие коржи пропитались хорошо. И только после этого на след. день ставть в холодильник. И не огорчайтесь, если тесто будет ломаться при вырезании, выкладывайте корж из составных кусочков, пропитавшись кремом и желе, ничего не будет заметно.

Торт "Мамуся"

Те с т о: 1 стакан сахара, 50 гр. сливочного масла, 2,5 столовые ложки сливочного масла, 2,5 столовые ложки меда, 2,5 столовые ложки молока, 1 чайная ложка соды. Перемешать поставить все на паровую баню, пока все не потаит. Снять миску добавить 3 стакана муки. Тесто разделить на 9 частей, раскатать и выпекать 3–4 минуты. Выпеченные коржы смазать кремом, девятый корж можно покрошить и посыпать торт или украсить по своему усматрению. К р е м: 1 литр молока, 4 столовые ложки манки, 300 гр. сливочного масла, 1,5 стакана сахара. Сварить манную кашу, остудить, растереть с маслом и сахаром.

Торт "Министерский"

1. 3 яйца, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана сметаны, 1,5 ст. слив. масла, 2–2,5 стакана муки. Все расстереть и разделить на 3 части, в каждую добавить 0,5 чайн. ложки соды. В первую часть добавить 0,5 стакана мака, во вторую орехи, в третью изюм. Испечь три коржа, охладить уложить- один ореховый, маковый, изюмовый. КРЕМ: 2 ст. ложки сахару, 1 ст. ложка какао, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 десертная ложка крахмала. Все смешать и кипятить на медленном огне 3 минуты. Остудить. Размешать 200 г. сливочного масла или маргарина, и, взбивая, добавить в остуженную массу.

2. Выпекаются 3 коржа. На один корж требуется: 1 яйцо 0,5 стакана сахара 0,5 стакана сметаны 1 ст.л. крахмала 3/4 стакана муки 1/2 ч.л. соды (погасить уксусом) Потом в один корж добавляешь мак, в другой — орехи, а в третий — изюм. Тесто получается как густая сметана. Глубокую сковороду (или форму) смазываешь маслом, обсыпаешь мукой или сухарями (я иногда манкой обсыпаю) выливаешь тесто и в духовку минут на 10. Проверяешь готовность спичкой если тесто не пристает — готово. Остужаешь эти самые коржи и смазываешь торт. Я пробовала два варианта. Или смазать коржи сметанным кремом, а сверху торт

покрыть шоколадной глазурью. Или весь торт промазать и сверху тоже кремом: 2 яйца, 1 стакан сахара взбить + 1/3 стакана молока, поставить на огонь и довести до кипения, постоянно помешивая потому как быстро пригорает. Но не кипятить! Остудить и добавляя по ложке в размягченное масло (200гр) взбить крем. Сверху торт посыпать тертым шоколадом.

Кремы

Крем

1. Сметана 1 ст.(охладить), сахар — 1 ст. смешать с какао или орехами(а можно и не смешивать). Все это взбить в пышную массу.

2. Шоколада — 100 г, муки — 1 ст.л. с верхом, 2 яичных желтка, 1 ст. молока, 4 ст.л. сахарного песка.(на 2–3 коржа) Муку поджарить до светло золотистого цвета, охладить и соединить со взбитыми желтками в эмалированной посуде. Молоко с сахаром довести до кипения и тонкой струйкой влить в яичную смесь, нагревать на слабом огне 5–6 мин. до загустения, добавить натертый шоколад. Верх торта украсить взбитыми с сахарной пудрой белками.

3. Шоколад — 100 г, сахар — 200 г, 5 ст. подогретого молока, 2 ст.л. муки (на 3 коржа) Шоколад натереть на терке, смешать с сахаром и в эмалированной посуде распустить на водяной бане, добавить муку, размешать, влить молоко, размешать Поставить на огонь и дать прокипеть, постоянно помешивая.

4. свари сладкое какао, или кофе растворимый с молоком, или в обычный сироп добавь пакетик растворимого сока, ну или процеди свое варенье и добавь немного разведенного желатина, немного, потому что важно добиться густоты крема, а не желе.

5. 150 г. сливочного масла взбить, потом, продолжая взбивать, добавить по ложке банку ВАРЕНОЙ сгущенки, в самом конце — три столовые ложки какао.

6. 3 охлажденных белка, 5 ст. сахара(поменьше), 5 ст. любого варенья (на 2–3 коржа) Все вместе взбить и все!

7. Молоко 1–1.5 ст., мука или крахмал — 1ст.л. с верхом, сахар — .5 ст. Сварить кисель и добавить туда все, что найдется на полке (какао, масло, ваниль, варенье, изюм и т. п.)

8. 3 белка взбить без сахара в крепкую пену, а потом смешать с вареньем (должно быть густым). Лучше если это не черная смородина — цвет сиреневатый получается. IMXO — белый или желтоватый лучше. отдельно взбить желтки получше, с сахаром

— две чайных ложки на желток, желательно на водяной бане, масло взбить вилкой, и продолжая взбивать, добавлять желтки где-то по чайной ложке, каждый раз взбивая до тех пор, пока масло не станет гладким. Вообще крем лучше, когда в нем много яиц, он нежнее получается, у меня например на полпачки масла уходит три яйца, так что желтков на 50 грамм в самый раз.

Сливочный крем

1. взять 1,5 молока, ст. сахара, 2 яйца. Все это хорошо перемешать, потом поставить на — огонь и довести до кипения, все время помешивая,(чтобы белок не свернулся, лучше взять алюминевую кастрюлю). Когда масса закипит, снять и остудить ее, затем 400 гр размягченного масла и влить в него в несколько приемов остывшую массу, крем взбить.

2. Сахарный песок 1 стакан,1 яйцо, молоко 1/2 стакана, Масло сливочное 200 г, Коньяк 1 столовая ложка, ванильный сахар. Сахар заливают горячим молоком, ставят на огонь и, не переставая мешать, варят до густоты сметаны, после чего охлаждают до комнатной температуры (18 С) и постепенно по чайной ложке вливают в размягчонное масло, продолжая взбивать. Во взбитую массу добавляют ванильный сахар и коньяк.

Крем лимонный на воде

Сахарный песок 1,1/4 стакана, вода 1/2 стакана,4 желтка, масло сливочное 250 г, цедра 1/2 лимона. Сахар с лимонной цедрой заливают водой и доводят до кипения. Одновременно растирают желтки в кастрюле. В раст˚ртые желтки вливают тонкой струйкой сироп; когда сироп соединится с желтками, его вторично ставят на слабый огонь и, непрерывно помешивая, варят. Необходимо следить, чтобы не образовалось комков. Когда крем получится нужной густоты (как сметана) его охлаждают до комнатной температуры и соединяют с размягченным маслом. Взбивают. Крем используют на отделку тортов и пирожных.

Заварной крем

1. яйца растереть с сахаром, прибавить муку, перемешать, развести массу холодным молоком, поставить на огонь и варить помешивая, когда закипит, снять с огня, прибавить ванилин. 0,5л

молока,4 яйца,1ст сахара,2ст ложки муки,1,4 порошка ванилина.

2. 3 яйца, стакан молока, 4 ст. ложки сах. песка, 1 ч. ложка крахмала Все перемешать в кастрюльке кроме молока в течении 2 минут, добавить молоко, поставить на плиту и нагреть почти до кипения, то бишь загустения.

3. 3/4 ст. молока или сливок, 3 яйца, 3 ст. ложки сах. песка. Желтки взбить с сахаром, влить молоко, и довести до кипения. Взбить белки, и перемешать с остальными продуктами и нагревать при помешивании еще 3 минуты. Но эти все заварные кремы надо использовать теплыми.

4. Крем заварной из вина На 1/2 л белого вина — 200 г сахарной пудры,8 желтков, корочка лимона. Желтки с сахарной пудрой и т˚ртой лимонной корочкой растирают до бела, заваривают в кипящем белом вине (помешивая только в одну сторону), затем ставят на огонь, и продолжая помешивать, доводят до кипения. Охлаждают. Такой крем рекомендуется для прослойки тортов или начинки для пирожных.

5. 1 стакан сахара + 2 ст. ложки муки смешать в сухом виде, добить яйцо и растереть до однородной массы. В эту массу влить 1 стакан молока размешать и на плиту до закипания (постоянно помешивая). Только закипит снять с огня и остудить (тоже иногда помешивая, а то покроется корочкой). Отдельно взбить 200 гр. слив. масла + 1 стакан сах. пудры. И постепенно в маслянную массу вводить молочную, хорошенько взбить.

Крем шоколадный заварной

600 мл молока, 50 г муки, 150 г яиц, 200 г сахара, 2 ст.л. какао-порошка, ванилин. Муку развести хол. молоком и процедить. Желтки растереть до однородной массы с сахаром и какао, постепенно разбавить горячим кмпяченым молоком. Добавить ванилин и разведенную молоком муку. Смесь, помешивая, довести до кипения, на слабом огне проварить еще минуты 3–5, охладить до t тела и соединить со взбитыми белками. Разложить в порционную посуду, охладить.

Шоколадная глазурь

1. 4ст ложки сахара 2ст ложки молока 2 ч ложки какао 50 г масла Все растопить, прокипятить Для крема можно добавить желтки и взбитые белки

2. Смешать 1 ст.л. какао + 1 ст.л. муки + 1/2 ст. сахара + 5

ст.л. молока, довести до кипения, постоянно помешивая. Когда остынет, добавить 50 г масла + ванилин. Для тортика лучше муки побольше (ложка с горкой), чтобы глазурь была погуще и не стекала. А для горячего шоколада пару лишних ложечек молока не помешает.

3. В подходяшей пасуде нагреть 150 г. шоколада и добавить 1 ст. ложку какао, 1 стакан сахара и 0,5 стакана воды. Поставить смесь на огонь и варить до сгущения. Глазурь считается готовой, если капля ее, налитая на фарфоровое блюдечко, не расплывается. Готовую глазурь вылить немедленно на поверхность торта, быстро разровнять и разгладить ее ножом.

4. Растопить черный шоколад, в растопленый шоколад добавить сметану (примерно на 0,5 плитки 2 чайные ложки сметаны с рынка), перемешать и покрывать этой смесью сначала с одной стороны, а потом после застывания этой шоколадной массы, минут через 15, с другой.

Крем для пропитки

1. 10 г желатина залить водой по инструкции на упаковке. Желтки взбить на водяной бане с 2–3 столовыми ложками сахара до белого цвета. Пол стакана молока прокипятить и слегка охладить, а затем осторожно мешая влить в желтки и взбивать пока не загустеет. Добавить отжатый желатин и хорошенько размешать. Можно добавить взбитый белок. На желтковом сиропе и желатине можно готовить любые кремы, добавляя вместо молока, к примеру, фруктовый йогурт, сливки или ягоды. В этом случае добавки должны быть холодными. Если нет молока — можешь развести сгущенку, но сахара тогда поменьше. И во все яичные кремы желательно добавлять ванилин.

2. Сахарный сироп с вареньем, коньяком или чем-то в этом роде, или просто разведенный сироп от варенья или джем, которые надо процедить и вскипятить.

Кремы с использованием муки или крахмала

1. Развести сгущенку (примерно до литра), вскипятить, влить разведенные 5 ст. ложек муки. Помешать пока заварится. Масло (в принципе количество почти любое — от 50 до 200 гр.) растереть с сахаром (опять же по вкусу от 0,5 до 2 ст.) (иногда добавляют еще и 5 ст. ложек какао, но я не кладу). Теперь смешать мучную масляную массы. Намазать торт.

2. взбиваешь в белую пену яйца с сахаром и крахмалом. Если сахара нет, то _потом_ добавишь варенье. Вливаешь 1–2 стак молока или воды, или разведешь сгущенку с водой. Варить до загустения, регулярно помешивая. Если масло добавлять не будешь, то вари погуще, т. е. подольше. Когда остынет, добавь варенья или джем до желаемой сладости. В самую последнюю очередь вводится мягкое масло, но можно и без него обойтись. В случае когда нет и яиц, то завариваешь один крахмал или муку. Очень класно получается если потереть в этот сироп яблочко и добавить корицы. Очень вкусно!

Белковый крем

1. белки с щепоткой соли взбивать до тех пор, пока не будут держаться на венчике, и потом еще с сахарной пудрой — 6 столовых ложек на 3 белка.

2. Или еще можно заварной белковый крем сделать — то же самое, только надо предварительно сварить сахарный сироп из 6 ст. ложек сахара и 1/4 ст. воды до пробы на толстую нитку, и вливать тонкой струйкой во взбитые белки, быстро перемешивая, и взбивать еще 1–2 минуты.

Помадка из сгущеного молока

развести его в соответствии, и например на 8 ст. ложек разведенного млолока взять 8 ст. ложек сахара, и варить до пробы на мягкий шарик. Взбить лопаткой, нагреть и залить тортик

Крем из сгущ˚нного молока

Масло сливочное 250 г, сгущ˚нка 1 стакан, лик˚р 1 чайная ложка, ванилин. Сливочное масло растирают до бела(взбивают миксером), сгущ˚нку добавляют небольшими порциями (по чайной ложке) в размягченное масло. Крем счетается готовым, когда он взбит в однородную пышную массу. В готовый крем добавить ванилин и лик˚р.Этот крем можно приготовить с добавлением кофе или какао.

Яблочный крем

Яблоки очистить, нарезать дольками и чуть-чуть поварить в кастрюле, налив немного воды. Протереть через сито в глубокую кастрюлю, добавить сахар, цедру лимона и его сок. Добавить

взбитые до густоты два яичных белка. Когда крем посветлеет и загустеет, влить в него замоченный и прокипяченный желатин, быстро вымешивая массу, выложить ее немедленно в пирог. Через 15 мин. подавать на стол. на 8-10 яблок: 1 лимон, 200 г. сахара, 20 г. сахарной пудры, 2 белка, 15 г. желатина.

Крем "Шарлот"

1. Сахар — 1 ст., масло -200 г, яйца -1 шт., молоко — 0,5 ст., ванильный сахар. Молоко и сахар нагревают, размешивают до полного растворения последнего, затем осторожно тонкой струйкой вливают в заранее взбитое яйцо. Полученный сироп охлаждают до парной теплоты. Масло разминают в миске и постепенно вливают к нему сироп при интенсивном помешивании крема, взбивают до пышности.

2. 1 нежнее, а есть еще другая версия. Она лучше идет как прослойка и дляцветочков-розочек (форму держит — не вянут лютики). 2 желтка, 1 ст. л муки, 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. молока, 200 г масла. Желтки растереть с сахаром, + молоко + мука = взбить до однородности, поставить на малюсенький огонь и варить до загустения постоянно помешивая. Остудить и взбивать с мягким маслом, добавляя его постепенно, до светлой пышной массы.

Крем на йогурте

10-12 г желатина, 100 г ягод (например малины или клубники), 50 г сахара, 300 г йогурта, 250 г творога 20 % жирности Замочить желатин в достаточном количестве воды. Ягоды вымыть и раздавить вилкой в кастрюле. Добавить сахар и довести до кипения. Можно добавить 1 ст. ложку воды или сока. Желатин отжать и распустить в горячей ягодной массе. Йогурт и творог хорошо размешать и добавить слегка остуженную ягодную массу.

Украшение тортов

1. Классические розочки, звездочки, полосочки, выдавливаемые из кулинарного шприца. Я беру масляный крем и иногда тонирую его какао. 2. Посыпки для тортов. 3. Иногда в магазинах продаютмя маааленькие (ок 2 см) меренги. 4. Всевозможные "Smarty", "M&Ms" и другие "шоколадные таблетки",

разбросанные по кремовой поверхности торта очень симпатично выглядят. 5. Очень необычно выглядит "мармеладная соломка". Покупаешь в магазине обычный мармелад, но, лучше, разных цветов. А затем мелко-мелко рубишь его ножом. Редкий гость сразу догадается, что это такое.

Закрепитель сливок

Раствори четверть чайной ложки желатина в столовой ложке воды. Это на 1 стакан (200–250 мл) еще не взбитых сливок.

Графские развалины

Безе: 5 белков, 1–2 стакана сахара, чуть соли. Белки взбить до белой пены, потом, не прекращая взбивать, постепенно добавить сахар и соль, продолжаем взбивать (чем дольше, тем выше поднимутся). Выложить массу на протвень, смазанный маслом или покрытый бумагой, в форме круглых лепешек диаметром около 10–15 см, с помощью ложки или маленького половника. Выпекать где-то 1 час, не открывая духовку. Крем: 1 банка сгущенного молока, 400–500 грамм масла, 0.5 стакана сахара (можно без), 1 лимон. Взбить масло с сахаром, постепенно добавляя молоко и натертый на терке лимон (с кожурой). Глазурь: 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка масла. Сахар с какао размешать, добавить 2 ложки воды, закипятить, в теплое добавить масло. Безе остудить; разложить на блюде, обмакивая верхом в крем, в виде конуса (чем выше, тем красивее);полить глазурью (чтобы получилось в виде подтеков). Еще хорошо бы добавить кислого варенья, а то очень сладко получиться. т. е. скреплять безе где кремом, а где и вареньем. А совсем вкусно — если еще и грецких орехов добавить.

Торт 'Прага'

Тесто: Яйцо, еще одно яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, пол банки сгущеного молока, стакан-полтора муки, 1 чайная ложка пекарского порошка (что-то по типу соды, только специально для тортов), 2 ст. ложки какавы. Приготовление: Приготовить тесто, последовательно вводя перечисленные продукты, оно получится жидкое, как для оладев. Разделить тесто

на две чатсти. Форму смазать жиром выпечь два коржа. Потом каждый разрезать пополам (чтобы получились круглые). Крем 200 грамм сливочного масла, пол банки сгущенки, 2 ст. ложки какао. Приг: Смешать сгущенку с какао. Взбивать, добавляя по 1 ст. ложке масла. Промазать коржи кремом, каждый корж посыпать лесными орехами. Бока покрыть кремом. А верх торта густо посыпать крупнотолчеными орехами (не солеными). Очень быстро, очень мило.

Торт 'Киевский'

Как можно аккуратнее отделите белки от желтков, дайте белкам постоять сутки при комнатной температуре и взбивайте их минут 20–25, чтобы объем увеличился в 4–5 раз. Когда белки превратятся в снежно-белую пышную пену, осторожно добавьте в нее измельченные жареные орехи "кешью", смешанные с сахаром и мукой. Перемешайте, чтобы получилась однородная масса. емедленно, не давая осесть, разложите эту массу на выстланных пергаментной бумагой противнях — должны получиться две лепешки толщиной 6–7 мм, и выпекайте в духовке на медленном огне при температуре 100–120 два-два с половиной часа. Дайте остыть, затем снимите бумагу, смажьте лепешки сливочным кремом, сверху — шоколдным (слой толщиной 2–3 мм), украсьте узором из белого и розового (подкрашенного свекольным соком) крема и цукатами или фруктами из варенья. Для лепешек: белки 10 яиц, стакан сахара, стакан измельченных жареных орехов, 3 ст л муки, ванилин. Для сливочного крема: 2/3 стакана сахара, 150 г масла, 1 желток, 1/2 ст молока, ст л коньяка, ванилин. Для шоколадного крема: 1/3 ст сахара, 70 г масла, желток, 1/3 ст молока, 2 ст л какао, ванилин, 2 ст л коньяка. Расход продуктов для приготовления торта весом 1 кг.

Торт "Зебра"

200 гр.сметаны, 1 ч. ложка соды(гасить)4 яйца взбить с 1 стак. сахара, 100 гр.мягкого маргарина, 1–1.5 стакана муки. Тесто замесить, разделить на 2 части, в одну из них добавить какао. Сковородку смазать жиром. Столовой ложкой взять белую часть теста, аккуратно лить в центр сковородки. Вторую ложку темного теста лить в центр белого. Как тесто растечется по сковородке, так и будет, помогать ему не надо. И так по очереди все тесто-ложка темного, ложка белого. Каждую порцию лить в центр

предыдущей!!! Сковородку ставить в духовку.

Сказка

Продукты на 1 корж: 0.5ст. сахара, 0.5ст. сметаны, 0.5ст. муки, 1 яйцо, 1ст.л. крахмала, 0.5 ч. л соды. Сделать бисквит. Количество коржей не ограничено. При этом можно добавлять в 1-изюм, 2- какао, 3-мак Крем: 1ст. молока вскипятить, 2ст. л муки развести немного водой и влить в кипяченое молоко, охладить. 250 г масла смешать с 0.5ст сахара, взбить. Смешать с охлажденной массой. Вот и все.

Птичье молоко

1. Берем 8 белков, взбиваем их в крепкую пену со стаканом сахара, затем продолжая взбивать, вливаем тонкой струйкой желатин (1–2 ст. ложки желатина залить стаканом холодной кипяченой воды, выдержать 40–60 мин., нагреть, не доводя до кипения, при непрерывном помешивании до растворения и процедить) и быстро выливаем эту массу в подготовленную посуду (кстати о посуде: желательно что-то хрустально-стеклянное приличного вида, потому-что в этой посуде подается на стол, когда Вы находите такую посуду, Вы очень аккуратно заливаете ее внутри растопленным шоколадом, чтобы он был по всей поверхности посуды тонким слоем) и ставим эту массу в МОРОЗИЛКУ. Когда она застынет, сверху залить либо растопленным шоколадом, либо шоколадной глазурью (1/2 стакана сахара, смешать с 3 ч.л. какао, добавить 3–4 ст.л. молока и варить на медленном огне до загустения. В конце добавить 100 гр. масла и залить торт) после этого поставить в МОРОЗИЛКУ и не доставать до времени уничтожения.

2. Тесто: 130 г растопленного сливочного масла размешать с 1 стаканом сахара. По одному вбить 3 яйца. Погасить уксусом 1 полную ч. л. соды и добавить в смесь, постепенно всыпать 1 стакан муки. Разделить тесто на 2 части, в одну положить 3 ч. ложки какао. Крем: 300 г. слив. масла растереть с 3/2 стакана сахара Каша: сварить 2 ст. молока с 3 ст. л. манки, остудить, добавить натертый 1 лимон с соком. Частями в кашу добавляют крем, все взбивают и ставят в холодильник на 20 мин. Шоколад: 4 ст. л. сметаны, 4 ч. л. какао, 6 ст. л. сахара кипятить до загустения. Добавить слив. масло и опять кипятить до загустения.

Испечь 2 коржа, каждый разрезать на 2, промазать кремом слоем 2 см, верхний корж и бока смазать шоколадом.

3. Корж можешь сделать любой и из любого теста, по вкусу. я обычно добавляю в тесто какао и орешки. Значит так, берем 6 яиц, отделяем белки, охлаждаем их в холодильнике. Не сильно. Пока они охлаждаются берем столовую ложку желатина и распускаем его в половине стакана воды. через ~пол часа нагреваем но не до кипения и равномерно размешиваешь, до полного растворения желатина. Охлаждаем до комнатной температуры. Вынимаешь белки и выливаешь их в миксер или кухонный комбайн, добавляешь сахар (постепенно в процессе взбивания) примерно пол стакана. Смотреть надо по степени взбития белков. Самая простая проверка — зачерпываешь ложкой эту массу и перворачиваешь ложку, если ничего не происходит значит все в порядке. После этого вливаешь желатин в белки и еще раз очень тщательно взбиваешь. Но не долго. Теперь надо взять пластмассовую или эмалированную миску с диаметром соответствующим ранее испеченному коржу и вылить (вытрусить;-))) в нее получившуюся массу. После этого ставишь ее в холодильник до полного застывания. (где-то на полчаса-час). Дальше остается аккуратно переложить застывшую массу на корж (чертовски интересный процесс, помогает помещение миски в теплую воду) и покрыть все это дело сверху слоем шоколада (предварительно приготовленного или растопленного обычного 2 плитки). И опять в холодильник. Оттудаже и подавать на стол

4. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченный маргарин илисливочное масло, а также мед. Всеосторожно и тщательно перемешать. Затем добавить соду, погашеную уксусом, муку, соль. Замешиваем тесто. Разделить его на 3 части. На хорошо смазанный протвень и посыпанный мукой, выкладываем тесто. Выпечь коржы и остудить. Два коржа сложить один на другой, смазать кремом а третий — верхний шоколадом. Крем приготовить так: молоко закипятить и всыпать в него манку, варить до загустения, остудить. Добавить сливочное масло, сахар взбить до пышности. Д л я т е с т а: яйца — 3 шт. сахар — 1 стакан, маргарин или масло — 200 гр. мед — 5 столовых ложек, сода — 1/2 чайной ложки, мука — 400 гр. соль на кончике ножа. Д л я к р е м а: молоко — 3 стакана, манная крупа — 3 столовой ложки, масло сливочное — 250 гр. сахар 1 стакан. Из молока и манки варишь кашу, долго минут 30 на медленним огне, ставишь остывать. Масло растираешь с сахаром пока сахар не растворится, смешиваешь с остывшей манкой (сильно не остужай, каша должна быть чуть теплой) и интенсивно взбиваешь, лучше миксером, до тех пор пока не получишь однородную массу. потом

это дело ставишь на 20–30 мин в холодильник и наносишь на коржи. Кстати коржи можно делать любые как песочные так и бисквитные, В крем можно добавить натертый с цедрой лимон или лепесин (примерно полвинку фрукта)

5. 8 белков взбить до пены. Добавить 1 стакан сахара, 3 столовые ложки муки, соль, ванилин, 1,5 ст. ложки какао. Печь 30–40 мин. Суфле готовится так: 8 желтков, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 1 чайная ложка крахмала. Все хорошо растереть и варить на медленном огне до появления пузырей (пока не загустеет), остудить, взбить с 200 гр. сливочного масла. Этим смазать корж слоем примерно в 1 см. Приготовление глазури: 50 гр. шоколада, 50 гр. сливочного масла растопить на водяной бане. Когда слегка остынет — смазать торт сверху. Получается, согласно рецепту, классно.

6. 1–1,5 ст. ложки желатина залить пол-стакана воды или консерв. (вишневого, алычового, сливового, но не смородинового, а то посинеет) компота для цвета. Поставить на плиту (от духовки будет потом идти тепло) для набухания на 1 час. Плитку шоколада поломать поставить туда же. Осторожно (!) отделить белки 6 шт. от желтков и в сухой обезжиренной (!) посуде поставить в холодильник. Пусть пока постоят. 6 желтков + 1 стакан сахара + 100 г масла сливочного мягкого + 1 ст. ложка уксуса взбить до растворения сахара. Добавить 1–1,5 стакана муки с 0,3 ч. ложки соды. Быстро леремешать и "вылить" тесто в смазанную маслом разъемную форму. Выпекать в духовке на сред. огне мин. 30. Короче, до готовности (зарумянится хорошо, и верх не будет колыхаться). Тем временем взбить белки в крутую пену с щепоткой лимон. кислоты для крепости пены и постепенным добавлением 4 ст. ложек сахара. Готовый корж вынуть из формы и прочной ниткой разрезать пополам. Остудить. Нижний корж положить обратно в форму. Растопить на маленьком огне разбухший желатин и маленькой струйкой вбить в подготовленные взбитые белки. Туда же вбить кусочек грамм на 50 мягкого слив. масла. Так вкуснее — крем не такой резиновый будет, хоть и "сядет" чуть-чуть. Готовую белково-желатиновую массу вылить на нижний корж в форму и на холод для застывания (в морозилке будет быстрее, если пустая:)). Как подзастынет, сверху второй корж. И мягким шоколадом обмазать. Я в шоколад еще добавляю мягкого масла кусочек, но тогда такой торт надо держать в прохладном месте, т. к. обмазка приобретает свойства того же масла. Или сделай глазурь.

Наполеон на пиве

Тесто: 300 гр. маргарина, 1 стакан пива, 3 стакана муки, 0.5 ч.л. соды. Маргарин порубить ножом, добавить пиво, соду, перемешать и замесить тесто. Разделить его на маленькие шарики и положить в холодильник на 1.5–2 часа. Затем раскатывать шарики в тонкие пышки и выпекать. Крем, наверное, можно делать любой. Например: 0.5 литра молока, 3 ст.л. манки, 0.5 стакана сахара — сварить кашу (довести до кипения). Охладить. (сироп) 300 гр. сливочного масла растереть со стаканом сахара до бела, затем постепенно добавлять остывший сироп и продолжать взбивать, при желании можно добавить пищевую эссенцию. Крем готов. Пышки смазывать кремом и посыпать орехами.

Торт Наполеон

крем для "Наполеона": 1/2 стакана молока, 1–2 яйца, 1 стакан сахара хорошо перемешиваешь и нагреваешь на медленном огне до кипения. Отдельно взбиваешь масло. Когда масса остынет, соединяешь ее с маслом. Масло — 200 г.

1. Тесто: 250 г маргарина, 2–2,5 ст. муки, 1 ст.л. уксуса, 0,5 ст. воды. Крем: 2 ст. сахара, 2 яйца, 1 ст. молока. Маргарин на крупную терку, + мука + уксус + вода. (Уксуса можно чуточку меньше, чем ст.л.) Хорошо перемешать и поставить на пол-часа в холодильник. Тесто разделить на 8 частей. Один корж можно перепечь для посыпки. Коржи раскатывать потоньше. Перед тем, как закинуть в духовку желательно попрокалывать будущий корж в нескольких местах (я вообще юзаю вику:), потому что при выпечке коржи имеют тенденцию пузыриться. Если духовка хорошо прогрета, корж пропекается менее, за 5 мин. С готовыми коржами обращаться аккуратно, довольно хрупкие создания. Крем: хорошо взбить ст. сахара с яйцами, добавить остальной сахар, перемешать добряче, влить молоко, опять перемешать. Поставить на плиту и постоянно помешивая, чтоб не пригорел сахар, довести до кипения. Немного проварить, чтоб загустело как магазинная сметана:). Остудить, и в холодильник на немного (а можно и не ставить). Дальше — обычная процедура: корж, крем, корж, крем etc. Готовый торт поставить в холодильник на ночь, а лучше до следующего вечера.

2. 3 ст. муки с верхом, 1 пачка(250 гр.) маргарина, 1 яйцо, 1/2 ч.л. соды, гашеной уксусом, 1/2 ст. воды.(Обязательно тесто посолить). Все смешать, поставить на некоторое время в холодильник, делать 12 коржей (13-й получается из обрезков, это для посыпки). Коржи будут тонкие. Крем: 1 литр молока (закипятить), влить разведенные 5 ст. ложек муки, получается

заваренная мучная масса. Отдельно смешать 100–200 гр. масла + 2 ст. сахара + 5 ст. ложек какао. (Можно делать крем без какао, тогда и сахара нужно брать немного меньше). Смешать мучную и масляную массу и намазывать коржи. Сверху посыпать измельченным тринадцатым коржем.

3. Сухой фруктовый наполеон Крем 6 белков, 2 стакана сахара, 1 стакан ягодного варенья (малина, черная смородина и т. д.). Хорошо взбить миксером (сначала белки с сахаром, потом варенье) Коржи 200 гр сливочного маргарина, 2 стакана сахара, 6 желтков растереть. Затем добавить стакан молока, 1 чайную ложку гашеной соды, ванилин, ложку постного (растительного) масла, пол стакана сметаны. Все это замесить, тесто разделить на 4 коржа, поставить на 20 минут постоять, потом раскатывать и печь. Коржи намазывать лучше теплыми (не горячими). Перед употреблением торту лучше постоят

4. 5стак. муки, 500гр. маргарина порубить до однородной массы, добавить 1 ст воды и рубить до получения теста. Тесто разделить на несколько частей, поставить на холод на 1 и более час. Раскатать на листе и выпекать. Крем: 250гр слив. масла, 1 ст. сахара размять, добавить 1/2 банки сгущ. молока, 1 яйцо, 6 ст. ложек молока. Готовый торт поставить на холод, кремом промазать все коржи, посыпать крошкой

5. 200 гр масла, 200 гр сметаны, 2 яйца. Замесить сколько возьмет муки. Раскатать и испечь. Крем: 8 желтков, 500 гр сахара, 5 чайных ложек муки-хорошо растереть. В кипящее молоко влить полученную смесь и кипятить 5 минут. Снимая с огня, положить 150 гр сливочного масла. Размешать.

6. 1 стакан сметаны, 1 стакана сахара, 1 стакан молока, сода. Замесить не очень круто. Раскатать 15–18 листов и печь.

7. 1 яйцо, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, соль, 50 г сливочного масла, 1.5 стакана молока, 1 чайная ложка соды развести в молоке, замесить тесто и разрезать на 12 кусков. Скатать в шарики и раскатать.

8. 400 г масла, 500 г муки, 1/2 лимона, 1/2 стакана воды, 1 чайная ложка соли. Крем: 200 г масла, 1/2 стакана молока, 1 стакана сахара, 1 яйцо, ванилин.

9. 2 яйца, 50 г масла, 1.5 стакана воды, 400 г сливочного масла. Сложить 3–4 раза, первый раз жестко. Сделать конвертом и вынети на холод минут на 20.

10. Тесто 1: 300 г муки, 400 г масла. Тесто 2: 300 г муки, 1/2-3/4 стакана воды, соль, лимонный сок, уксус. Оба теста держать на холоде 30 мин. Затем второе тесто раскатать до 0.5 см. Толщиной, а первое — немного потоньше. Сложить конвертом 3–4 раза и вынести на холод. И так 3 раза. Разделить на 2

части, печь. Крем: 1 стакана сахара растереть с 1 яйцом, добавить 0.5 стакана молока — проварить и охладить.

11. Тесто: 1 яйцо, холодная кипяченая вода 1 стакан, уксус 1 столовая ложка, мука 3–3.5 стакана, маргарин 1 пачка. Приготовление: в посудину разбить яйцо, взбивать его вилкой, добавляя воду и уксус до окончательного перемешивания. Маргарин натереть на терке с смешать его с мукой до крупинчатого состояния. Для этого нужно "рубить" его ножом, можно даже сказать вбивать маргарин в муку. Не переставая вбивать маргарин, добавить смесь из яйца, воды и уксуса. Приготовленное тесто разделить на 8 частей, скатать шарики, сложить их в миску и убрать в холодильник на полтора часа. Если в этот день времени нет заниматься дальнейшим приготовлением, можно оставить тесто в холодильнике до следующего дня, что очень удобно для занятых людей. Вынуть тесто из холодильника, тонко раскатывать каждый шарик, класть на присыпанный мукой противень и выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 7-10 минут (до золотистого цвета). Коржи могут приготавливаться в свободное время и храниться месяцами до внезапного прихода гостей. Крем: 4 яйца, 1 стакан сахарного песка, 3–4 стакана молока, сливочного масла 150–200 г (зависит от желаемой жирности крема), 2 столовые ложки муки. Приготовление: яйца взбить с сахаром тщательно, до полного растворения крупинок сахара. Добавить муку и продолжать взбивать до полного размешивания. Влить полстакана негорячего молока и размешать. Вливать эту смесь в кипящее молоко перемешивая по дну, довести до кипения, но не кипятить. Смесь дошла до кипения, как только начали появляться и лопаться пузыри. Все это нужно делать в эмалированной кастрюле. Остужать нужно поставив кастрюлю в холодную воду и перемешивая, если нет времени можно накрыть крышкой и дать остыть смеси самой. Затем вбить туда размягченное и порезанное на куски сливочное масло. Густо промазать коржи, верхний посыпать толчеными обломками коржей и толчеными же грецкими орехами. Дать постоять ночь при комнатной температуре, чтобы крем впитался, утром поставить в холодильник и к вечеру ждать гостей.

Простой тортик

Смешать: 1 банку сгущенки 2 яйца 1 стакан муки Можно разделить на 2 коржа и добавить в один (или в оба) какао. А можно сразу же выпекать. Когда коврижка испечется, то можно

разрезать (или не разрезать) и пропитать лучше сметанным кремом или просто вареньем.

Торт из заварного крема

Сушествовало в продаже такая штука — сухой заварной крем. Из него можно сделать вкуснейший торт, точнее: 200 г заварного крема 5-6ст ложек муки 1 ст молока 1 ч ложку гашеной соды торт можно сделать и зебро подобным для этого надо разделить тесто на две части и водну из них добавить 1 ст ложку какао или чуть больше, крем: 400 г сметаны 1–1,5 стакана сахара Все это взбить до растворения сахара промазать коржи и в холодильник

Торт сухой с ореховой начинкой

Для теста: 200 гр. масла топленого; 1 стак. сметаны; 1 стак. сахара; 4 желтка; 0,5 стак. молока; 1 пол-литровая банка муки; 0,5 пакета ванилина; 0,5 ч. лож. соды; 1 ч. лож. лимонного сока Для крема: 4 белка;1 стак. сахара;2 стак. орехов грецких орехов Для помадки: 0,5 стак. молока; 3 ч. лож. какао; 0,5 стак. сахара; 1 ч. лож. масла Масло порубить с мукой, смешанной с сахаром, залить смесью из сметаны, желтков и молока, добавить погашенную кислотой соду, ванилин. Замесить тесто и разделить его на 3 части. Каждую часть разложить на прямоугольный лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Тесто разровнять руками, смоченными в воде. Печь в хорошо нагретой духовке, не давая румяниться. Приготовить начинку: белки взбить в крутую пену и соединить с орехами, провернутыми через мясорубку и смешанными с сахаром. Два коржа смазать приготовленной ореховой смесью, положить один на другой, сверху накрыть третьим коржом, положить торт на лист и печь на слабом огне, чтобы пропеклась начинка. Готовый остывший торт смазать шоколадной помадкой со всех сторон и поставить в холодильник на несколько часов. Приготовление помадки: сахар смешать с какао, развести молоком и, мешая, уварить до густоты. Снять с огня, иымешать с маслом и ванилином и в горячем состоянии вылить на торт. Быстро намазать широким ножом поверхность и бока торта.

Торт "Степка-растрепка"

400гр маргарина из холодильника нарубить с 3–5 ст. муки, 1ст. холодной воды. Замесить, разделить на 6 частей и поставить на 2 часа в холодильник. Затем раскатать и испечь коржи. Крем: 200гр масла растереть добела с 1/2 банки сгущеного молока, 5 коржей смазать, 6-й размять, смешать с рублеными орехами и посыпать сверху.

Торт рассыпчатый

300 г сливочного масла, 3 стакана пшеничной муки, 3/4 стакана молока Для ванильного крема: 4 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки пшеничной муки, ванилин, 200 г сливочного масла. Включить духовку. Сделать заварную массу для крема. Яйца взбить с сахаром, добавить муку, разведенную в холодном молоке, ванилин и тонкой струйкой влить кипяченое молоко. Все это греть, помешивая, пока не загустеет и не появятся "бульки". Поставить посудину с заварной массой студиться в большую миску с холодной водой, изредка помешивая массу ложкой. Масло (если замерзшее) порезать на мелкие кусочки, чтобы оно естественным образом размягчилось. Теперь можно заняться тестом. Просеянную муку посечь вместе с маслом, сделать ямку, влить туда молоко, продолжать сечь, пока тесто не сваляется в комок. Замесить такое тесто, чтобы не липло к рукам. Разделить на 6–7 частей. (Если есть время, можно на полчаса положить куски в холодильник). Каждый кусочек теста раскатать в пласт толщиной 2–3 мм, наколоть вилкой и выпекать в горячей духовке до светло-коричневого цвета. Коржи готовы, теперь доведем до совершенства крем. Масло растираем по тарелке, добавляем пару ложек заварной массы, тщательно перетираем, чтобы не было комков. Плюхаем все это в заварную массу, размешиваем и начинаем смазывать коржи. Крема очень много, но это и хорошо. Каждый корж приклеивается к предыдущему как на присосках — снять невозможно. Намазали кремом все коржи, теперь разминаем пальцами в глубокой миске обрезки и посыпаем сверху на тортик. Настает момент творчества. Извлекается 100-граммовая российская шоколадка без наполнителя, делится на две части. Одна часть шоколадки трется на терке прямо над тортом, а вторую часть разводим на водяной бане с небольшим количеством сливочного масла (т. е. железную кружечку с шоколадом и маслом опускаем в горячую воду). Когда масса станет однородной, нужно ее немного охладить, а потом поместить в кондитерский шприц. Теперь время самореализации. Я по краю торта выкладываю загогулины, а в центре что-нибудь

на тему дня.

Маковый торт

Тесто: 2–3 яйца, 1 стак. сметаны, 100 г масла (маргарина), по 1 стак. мака и муки, (мак предварительно замочить), 1 стак. сахара, 1\2 ч.л. соды. Все взбить и испечь 2 коржа в форме (из личного опыта: годится и сковорода). Крем: 1 банка вареной сгущенки и 150 г слив. масла. Коржи промазать кремом, посыпать мелко нарубленным грецкими орехами (10–15 шт.).

Торт фантазия

8 ст.л. молока, 8 ст.л. растопленного масла или маргарина, 2 яйца, 1/2 ст. сахара, 1 ч.л. соды. Все замесить с мукой, немного мягче чем на пельмени. Натереть на крупной терке над листом (получится 3–4 листа) и печь до готовности. После выпечки готовый корж поломать на кусочки. Затем 200 гр. масла смешать с 2 банками горячего вареного (1 час) сгущенного молока, 2 стаканами мелко порубленных грецких орехов и 2 стаканами изюма, все смешать и уложить на блюдо ГОРКОЙ. Эта порция расчитана на толпу от 10 до 20 человек, в зависимости от аппетита и склонности к сладкому.

Скоростной новогодний торт

Бер?тся: 6 яиц, 2 стакана муки, 2 стакана сахарного песка. Делается стандартное бисквитное тесто(тесто взбивается миксером, после чего пекутся три коржа. Пока они пекутся бер?тся мороженная клубника и мн?тся толкушкой В не? добавить сахару по вкусу и ванильного тоже по вкусу. И прочего по вкусу — корицы, шоколада, лик?ра и лимонной цедры. В другой раз попробую. (Вместо клубники берутся любые ягоды и даже компоты типа ананасного или абрикосового, где густо фруктов.) Коржи по мере испечения промазываются клубникой, на горячем она наконец тает и пропитывает коржи моментально.

Торт "Гусиные лапки"

Яйца с сах. взбить до увеличения об'ема в 3 раза, замесить с

мукой, выложить в круглую форму и выпекать при Т=110–120 град. Крем: сахарную пудру, сливки, слив. масло взбить до пышной массы, добавить вино и какао. Остывшее бисквитное тесто пока торт остынет, слоем шоколада. Бока обсыпать бисквитной крошкой, верх украсить оставшимся кремом и поставить в холодное место. Для теста: 80гр. муки, 70гр. сахара, 2 яйца Для крема: 125гр. сах. пудры, 150гр. масла, 32 гр. сливок, 15гр. какао, 10гр. коньяка